CORREIO DO POVO

Porto Alegre na moda

POAFW tem plateia cheia e reafirma a importância da Capital como polo criativo da moda nacional

Em letras e páginas

As histórias de Tom Ripley estão entre as novidades do mês, com um conjunto de livros que marcam seus 70 anos

Do futebol da Restinga

Cria do bairro da Capital, Raphinha é atualmente um dos maiores nomes no cenário internacional do esporte

ANO 130
Nº 181
PORTO ALEGRE,
DOMINGO
30/3/2025



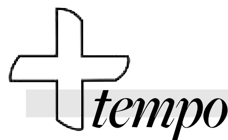
RS, SC: 6,00 | POA: 5,00

FABIANO DO AMARAL



Ajuda voluntária

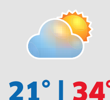
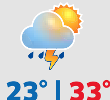
A presença dos voluntários esteve entre as principais demonstrações de solidariedade durante as enchentes que atingiram o Rio Grande do Sul. Agora, um levantamento busca avaliar o que foi feito e o que pode melhorar



Domingo de predomínio de sol e calor no Estado

Ar mais seco toma conta do Estado e afasta as nuvens. A previsão é de um dia de tempo aberto, com céu claro na grande maioria das áreas. O amanhecer será ameno com mínimas ao redor de 18 a 20°C em grande parte do RS. A tendência é de aquecer rápido e fazer calor a tarde. As máximas deverão oscilar ao redor de 32 a 34°C em grande parte das áreas. Na próxima semana, a instabilidade tende a ser mais frequente no território gaúcho com pancadas de chuva em diversos dias a partir da segunda-feira. A virada na temperatura só deverá ocorrer no fim da semana com mínimas que deverão baixar de 10°C na metade sul.

PREVISÃO PARA
PORTO ALEGRE

DOMINGO	SEGUNDA
	
21° | 34°	23° | 33°



GRUPO RECORD RS

CORREIO DO POVO

FUNDADO EM 1° DE OUTUBRO DE 1895
EMPRESA JORNALÍSTICA CALDAS JÚNIOR

DIRETOR PRESIDENTE
Marcelo de Sousa Dantas
presidencia@correiodopovo.com.br

DIRETOR DE REDAÇÃO
Telmo Ricardo Borges Flor
telmo@correiodopovo.com.br

DIRETOR COMERCIAL
João Müller
jmuller@correiodopovo.com.br

ATENDIMENTO AO ASSINANTE
Fone (51) 3216.1600 e 0800.0099100
atendimento@correiodopovo.com.br

Redação: Rua Caldas Júnior, 219
Porto Alegre, RS
CEP 90019-900 | Fone (51) 3215-6111

COMERCIAL
Atendimento às Agências: (51) 3215.6169
Teleanúncios: (51) 3216.1616
anuncios@correiodopovo.com.br
Operação Comercial: Fone (51) 3215-6101
ramais 6172 e 6173
opec@correiodopovo.com.br

FILIADO



VENDA DE ASSINATURA
Fone (51) 3216-1606

Modalidade	Capital-POA	Interior RS e SC
Digital (todos os dias)	R$61,00	R$ 61,00
Imp. Sáb./Dom.	R$ 90,00	R$ 98,00
Imp. Seg. a Sex.	R$ 119,00	R$ 130,00
Imp. Seg. a Dom.	R$ 137,00	R$ 150,00

VENDA AVULSA
Capital-POA: R$ 5,00
Interior/RS e SC: R$ 6,00
Demais Estados: R$ 8,00 mais frete



Leia mais em correiodopovo.com.br/blogs/**fotocorreio**



Um palco para iluminar a vida

Foto: Fabiano do Amaral | Texto: Paulo Mendes

Foi reaberta neste final de semana, pelo menos parcialmente, a querida Usina do Gasômetro, um espaço icônico para todos os porto-alegrenses, aqui nascidos ou de coração. A população ama a Usina, tem um carinho especial pelo lugar que nos anos 1900 serviu para iluminar a cidade e ainda abastecer os fogões a gás. Hoje, passadas tantas décadas, dias e noites, segue iluminando as mentes, enquanto palco para a cultura. Suas paredes abrigam exposições de grandes mestres e de jovens artistas expoentes. A Usina do Gasômetro, depois que virou prédio da cultura da Capital, tornou-se um cartão-postal de Porto Alegre, imagem que divulga e reflete em espelho outras imagens, outros símbolos. Neste momento em que vivemos, nesta sociedade alucinada, num mundo em decadência moral e de valores, admirar o belo pode ser uma das saídas, contemplar o subjetivo intrínseco das emoções, estreitar o relacionamento amistoso e de respeito entre os diferentes e diversos. Que possamos rejeitar com todas as nossas forças o ódio e a guerra e nos aproximarmos do amor, da compreensão e da beleza. Porque depois do nada, só a arte nos salvará.



Leia mais em correiodopovo.com.br/**colunistas**



Taline Oppitz

Bolsonaro réu

Decisão do STF tornou Jair Bolsonaro e outros sete aliados réus no processo por golpe de Estado nesta semana e movimentou o cenário político brasileiro.

O maior sistema cooperativo de médicos do mundo está aqui.
Unimed
ANS - nº 367087



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista



Hiltor Mombach

Nem em cem anos

Em 2003, quando começou o Campeonato Brasileiro de pontos corridos, fiz uma previsão de que Inter e Grêmio não seriam campeões nem em cem anos.





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista

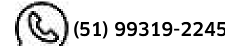
Para mais conteúdos multimídia, siga o Correio do Povo nas redes sociais e plataformas de streaming de áudio:













A cada semana esta seção apresenta um conteúdo especial diferente:







Porto Alegre retoma protagonismo na moda

O POAFW reafirmou a importância da Capital como polo criativo da moda nacional e superou expectativas ao reunir grandes nomes do setor e promover diálogos importantes para diante de uma plateia lotada

POR CAMILA SOUZA E GIOVANNA REIS*

LUCAS SEGHESSI / DIVULGAÇÃO / CP





Diante de uma plateia engajada em toda a programação, o POAFW funcionou como núcleo de troca de informações, conquistando o público de diferentes gerações

Porto Alegre viveu uma semana marcante com a estreia do POAFW, que reafirmou a importância da Capital gaúcha como polo criativo no cenário da moda nacional. Com um objetivo claro de retomar o protagonismo no universo *fashion*, o evento não só cumpriu sua missão como superou expectativas ao reunir grandes nomes da moda e promover diálogos importantes para o setor diante de uma plateia lotada.

Os *talks* foram destaque na programação, que ocorreu de 25 a 27 de março. Na abertura, o diretor-geral Paulo Borges, idealizador do São Paulo Fashion Week, contou detalhes do início de sua trajetória como assistente da jornalista Regina Guerreiro, conhecida por transformar a crítica de moda no Brasil. De acordo com ele, o que torna o POAFW único é a conexão com o mercado local. São mais de 60 marcas de moda distribuídas em três dias. "O desfile é o último guardião da narrativa criativa das marcas", ressaltou Borges, que também é presidente do Instituto Nacional de Moda, Design e Economia Criativa (INMODE).

Um dos principais estilistas brasileiros, o paraense Lino Villaventura abriu a noite de desfiles e superou as expectativas do público, apresentando uma coleção rica em detalhes, com brilhos e cores vibrantes. "Para minha surpresa, tinha um número importante de pessoas, apesar do horário. E eu acho que elas gostaram, senti uma vibração boa e fiquei feliz. Quero voltar sempre que me chamarem, me sinto muito bem aqui [em Porto Alegre]", disse.

A programação seguiu com a coleção de outono-inverno da Pompéia, destacando peças de alfaiataria. A Gang trouxe tendências do *street style*, com moletons e camisetas. Já a C&A dominou a passarela com tons de azul e sobreposições. A noite foi encerrada com um desfile composto por diversas marcas femininas do Iguatemi, misturando o clássico preto e branco com brilho e acessórios maximalistas.

O *talk* com Lino Villaventura deu início à programação de quarta-feira no POAFW. Na noite de desfiles, um conjunto de marcas do universo esportivo marcaram presença na passarela, com cores neon e sobreposições ousadas. Em seguida, o desfile masculino apresentou o estilo "nerd" moderno reinterpretado com sofisticação. Depois, foi a vez da Riachuelo dominar o espaço com uma atmosfera de natureza e tons terrosos. Finalizando o segundo dia, as marcas internacionais dialogaram com o futuro por meio de uma estética voltada para a inovação.

Ícone da moda internacional, a gaúcha Shirley Mallmann participou do último dia desfilando e conversando com o público sobre o legado que carrega. Para ela, estar no evento que celebra a criatividade local é motivo de orgulho. Mesmo com 30 anos de carreira, ela conta que ainda sente um "friozinho na barriga" antes de entrar na passarela. Para lidar com a adrenalina, costuma recorrer à meditação como forma de se concentrar em meio ao caos do *backstage*. "Eu procuro focar na minha respiração e tento excluir todo o barulho em volta", disse.

Marcas femininas do shopping abriram a última noite de desfiles com tons terrosos, padronagens clássicas e detalhes em animal *print*. Já a Renner incorporou tendências das passarelas internacionais. Com diversidade de cores e corpos, a Ashua apresentou *looks* casuais com influências do estilo *boho*; enquanto a Youcom destacou sobreposições e muito jeans. A Boss exibiu *looks* para estilos variados dentro de uma mesma paleta de cores. O desfile mais esperado era o do estilista mineiro Luiz Claudio, do Apartamento 03. A coleção "O Nobre Azul" fez um resgate à ancestralidade brasileira e encerrou o POAFW deixando o público emocionado e aplaudindo de pé.

Com uma identidade de moda rica como a brasileira, os resultados do POAFW não poderiam ser diferentes de excepcionais. Diante de uma plateia lotada e engajada em toda a programação, o evento funcionou como núcleo de troca de informações, conquistando também o coração do público de diferentes gerações.

***Sob supervisão de Camila Souza**

CRÉDITO DE VEÍCULOS

CRÉDITO	MEIA PARCELA
R$ 800.000,00	R$ 3.314,40*
R$ 700.000,00	R$ 2.900,10*
R$ 600.000,00	R$ 2.485,80*
R$ 500.000,00	R$ 2.071,50*
R$ 400.000,00	R$ 1.657,20*

140 meses*

SIMULE AGORA

Juntos para Investir.


Organizações avaliam atuação voluntária

A presença dos voluntários esteve entre as principais demonstrações de solidariedade durante as enchentes que atingiram o Rio Grande do Sul no ano passado. Agora, um estudo mostra o que deu certo e o que pode melhorar

POR FELIPE FALEIRO

FABIANO DO AMARAL / CP MEMÓRIA



O RS chegou a ter 981 abrigos temporários em 117 cidades. Na foto, o Ginásio Municipal Tancredo Neves, em Alvorada, que serviu de apoio a famílias atingidas pela enchente

Diante da maior tragédia climática da história do Rio Grande do Sul, que completa um ano em maio, a solidariedade voluntária nos espaços de acolhimento temporário, realizada de maneira espontânea ou não, fez uma grande diferença no apoio aos atingidos. O levantamento "Modelo a toda Terra: o voluntariado nos abrigos das enchentes do RS - Estratégia emergente de gestão de voluntários e alto engajamento", publicado pela consultoria gaúcha MGN no final do ano passado, mostrou o que deu certo e o que pode ser melhorado em eventuais novas situações onde houver esta demanda.

Especializada em desenvolver estratégias de impacto social, ela entrevistou cem organizações da sociedade civil em novembro, 77 delas por telefone e 23 via formulário *on-line*. Mais da metade (54%) era de Porto Alegre e outros 17% de Novo Hamburgo, no Vale do Sinos, além de outras cidades do Estado. Os resultados mostram boas avaliações quanto à gestão das tarefas em abrigos, além de algo que foi visto de maneira empírica por quem esteve no local: a disposição de pessoas de simplesmente estender a mão a partir do caos, mesmo sem nenhuma experiência prévia neste tipo de evento.

Por exemplo, dois terços dos participantes disseram não ter recebido qualquer treinamento ou orientação formal durante sua atuação e 64% relataram que os voluntários foram postos para atuar nos locais após ir até eles espontaneamente.

A partir da situação caótica em toda parte, foi preciso desenvolver estratégias e um controle básico de pessoas e tarefas. "Percebemos, com a pesquisa, que as pessoas se organizaram rapidamente, colocaram ordem nas coisas, tentaram tirar o máximo proveito do trabalho destes voluntários naquele momento de emergência", relatou o sócio-fundador e diretor executivo da MGN, Marcelo Nonohay. Para 54%, não houve nenhum tipo de priorização por habilidades nos abrigos.

O estudo também apontou os meios de ajuda a eles. Cada pessoa entrevistada podia escolher mais de uma alternativa. Para 76%, a população local foi a principal parceira destes espaços, seguida por empresas locais e organizações religiosas. O primeiro agente público citado, as prefeituras, aparece na quarta posição, respondida por 47% dos consultados. Organizações Não Governamentais (ONGs) vêm em seguida. Na segunda e pior parte do levantamento, são citados os baixos apoios da Brigada Militar (37%), Exército (30%), outras forças de segurança (24%), governo do Estado (10%), governo federal e Força Nacional, ambos com 8%.

A Defesa Civil Estadual, procurada, disse que tanto o órgão quanto a Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social (Sedes) não possuem estimativa de quantos voluntários atuaram no contexto das enchentes. O governo, porém, informava que, até dia 26 de fevereiro, 12 municípios ainda contavam com um total de 18 abrigos e 870 pessoas permaneciam desabrigadas. Canoas, na Região Metropolitana, liderava no número de desabrigados, com 332 ao todo.

Já o número de instalações no RS era liderado por Canela, na Serra, curiosamente um município não afetado diretamente pelas enchentes, com cinco unidades em atividade. O Censo sobre os Abrigos Provisórios no RS, feito um mês após as cheias por órgãos governamentais, como a Sedes e Secretaria Estadual da Saúde (SES), ministérios da Saúde e Desenvolvimento Social, além do Fundo das Nações Unidas para a Infância (Unicef), apontou que o RS chegou a ter 981 abrigos temporários em 117 cidades, nos quais havia 69,4 mil pessoas ou 18,1 mil famílias.

Do total, 15 mil eram crianças e adolescentes, 3,9 mil pessoas de zero a 5 anos de idade, 2 mil pessoas com deficiência e 7,4 mil idosos. Somente em Porto Alegre, nos primeiros dez dias após as inundações, a Prefeitura relatou ter recebido mais de 17 mil inscrições para voluntariado.

O alto índice percebido da ajuda advinda da própria comunidade pode auxiliar a compreender um dos slogans informais nascidos em meio à tragédia, "o povo pelo povo", que, em determinados contextos, foi alvo de críticas, justamente por assumir que a população assumiria sozinha as rédeas da situação e o apoio governamental era dispensável.

"É preciso analisar isso com muita cautela porque este discurso acabou se politizando um pouco. Acredito que houve um aprendizado que já havia a partir da pandemia da Covid-19, de que "todo mundo está no mesmo barco", mas quem é mais vulnerável está sem salva-vidas", salientou ele. Para Marcelo, este dado reflete a percepção das pessoas no dia a dia dos abrigos, em que, por exemplo, as doações vinham da comunidade e empresas privadas, enquanto as administrações municipais, naturalmente, estavam mais presentes do que os entes públicos superiores cuja atuação foi mais pontual. "Com certeza, a ajuda veio de todas as esferas", afirmou.

A partir da população, surgiram iniciativas espontâneas como a plataforma *on-line* Ajuda-RS, um grande compilado feito por Victor Arnt, estudante de Engenharia de Computação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs), reunindo diversas outras listas de voluntários e informações de agentes públicos. A tecnologia, aliás, também foi bastante aliada dos atuantes nos locais de abrigamento, com 64% dos entrevistados relatando que o WhatsApp foi a ferramenta mais utilizada para coordenação dos voluntários, mesmo com eventuais limitações de sinal de Internet em vários locais logo após as enchentes. 30% recrutaram pessoas por meio das redes sociais. De maneira geral, os pesquisados concederam avaliação média de 8,82, em uma escala de 0 a 10, à gestão dos voluntários em seus próprios abrigos.

Em Porto Alegre, ajuda para pessoas e animais

A analista de contratos do Sesc, Mariani Paranhos, atuou como voluntária no abrigo no ginásio do Sesc Protásio Alves, na Capital. Ela contou que a casa de seus pais foi atingida pela inundação, mas antes, no dia 3 de maio, esteve na residência para resgatar os animais de estimação da família. No dia seguinte, Mariani e a companheira, a enfermeira Manoela da Silva, saíram para comprar roupas e itens de higiene para as cerca de 150 famílias que seriam acolhidas no local. No início, ela, assim como muitos outros, promoveu uma campanha no Instagram para arrecadação de itens como fraldas e remédios, além de transportar roupas e cobertores para o abrigo.

Em paralelo a isto, as duas abrigaram animais resgatados da enchente. "Quando a situação mais crítica amenizou e os abrigados estavam instalados de forma confortável e bem assistidos, nossa função passou a ser a de realizar plantões para oferecer apoio", contou Mariani. Manoela atuou no ambulatório e na farmácia montados no local. "Eu (Mariani) atuei em diversas frentes: entrega de alimentos e materiais de higiene, separação de roupas, monitoramento dos sanitários e, inclusive, interagindo com os abrigados, ouvindo suas histórias e tentando entender como chegaram até ali".

Uma das histórias mais comoventes, acrescentou ela, foi o resgate de duas gatinhas de um dos abrigados, encaminhadas ao viaduto da avenida Benjamin Constant, onde foi montado um ponto de apoio para animais. "A alegria dele em recebê-las de volta foi extremamente emocionante", disse Mariani. Uma delas estava grávida e seus nove filhotes foram acolhidos por ela e Manoela. Para ela, a experiência foi "incrivelmente transformadora". "Aprendi lições valiosas e passei a valorizar aspectos da vida que antes não dava a devida importância".

Ainda em Porto Alegre, a voluntária Luísa Sigaran Machado é mantenedora do Abrigo do Gasômetro, criado na ocasião das cheias quando ainda era localizado provisoriamente na usina homônima, e um dos poucos ainda ativos na Capital até hoje. Em agosto de 2024, o **Correio do Povo** relatou a história desesperadora do abrigo mantido por ela e mais três voluntários e que estava em estrutura cedida provisoriamente pelo Kennel Club, na Zona Sul. O clube demandou a devolução do local e o destino dos 40 animais então abrigados era incerto. O abrigo conseguiu se mudar para um sítio alugado, porém, as dificuldades permanecem.

O número de animais hoje está em 150 e as verbas para a manutenção do espaço são insuficientes para manter o projeto. "A gente nasceu na enchente, mas permanece ainda, porque esta é uma demanda sem políticas públicas permanentes. Estamos enfrentando um problema que todos os abrigos enfrentam, que é a questão financeira. As doações da sociedade também diminuíram bastante."

O estudo da MGN apontou também uma questão de fundamental importância no contexto da comunidade enlutada pelas perdas da tragédia, mas por vezes ignorada: a falta de suporte psicológico para os voluntários.

Para Luísa, trabalhar há quase um ano sem parar em nome da causa é algo que mexe com o corpo e a mente. "Nosso físico e emocional está extremamente abalado, porém, não podemos parar. Precisamos seguir na luta. Além da rotina de uma ONG, construímos as baias onde os animais ficam e não podemos abandoná-los. É algo que enfrentamos mais ou menos sozinhos".

PEDRO PIEGAS / CP MEMÓRIA



Cãozinho resgatado das enchentes e que se encontrava no Abrigo do Gasômetro em agosto do ano passado

rede aleluia

Porto Alegre
FM 100.5

Sua mensagem de fé para todos os dias

Uma programação musical sempre acompanhada da palavra que edifica.

Baixe o App: REDE ALELUIA

Acesse: REDEALELUIA.COM.BR

Ligue e participe: (51) 3284.0778

Comercial: (51) 3284.0773

Satisfação em poder ajudar

Em Novo Hamburgo, o jornalista Alex Günther contou ter vivido uma experiência solidária única como voluntário no ginásio de uma igreja próxima de sua casa. "Fui impelido a ir ao encontro de quem não teve a mesma sorte do que eu e minha família. Pensei que só tinha duas opções diante dessa realidade: participar ou simplesmente adoecer no conforto do lar, enquanto rolava a tela das redes sociais ou observava, atônito, a TV".

Além de doar roupas e alimentos, ele participou da rotina do local, onde estavam abrigadas 120 pessoas. "Um responsável me repassou uma série de instruções, como observar os banheiros, o pátio e atender aos doadores. Em poucas horas, já buscava realizar tarefas mais desafiadoras, como buscar uma grande panela efervescente de sopa no prédio ao lado, dois andares acima do chão, sem elevador. E, o mais importante, ouvir. Essa era uma das maiores riquezas que você poderia oferecer."

A pedagoga Natalia Haas de Mello, moradora de Novo Hamburgo, foi outra voluntária no município. De acordo com ela, tudo começou no dia 4 de maio, quando chegou ao ginásio da Fenac, abrigo mantido pela prefeitura, para auxiliar as famílias atingidas pela inundação. Dali, foi direcionada a outro ginásio, o Municipal Alberto Mosmann, onde havia somente cinco famílias com seus pets. "Não sabia exatamente o que faria, onde ficaria e como a situação estava de fato. Quando cheguei, a cena me impactou profundamente. Vários estoques de roupas, alimentos e outros itens estavam sendo preparados para atender os desabrigados. A tristeza e o desespero tomaram conta, mas eu sabia que precisava permanecer firme e ajudar o máximo que pudesse", recordou ela.

No entanto, a situação escalou rapidamente. "A demanda por colchões, roupas de cama, roupas e produtos de higiene era imensa. Tentei, da maneira mais organizada possível, distribuir os itens com cautela, já que todos estavam em estado de desespero, buscando o mínimo para se reerguer". A Fenac chegou a ser o segundo local do RS com mais pessoas abrigadas, com 2,2 mil, ainda conforme o levantamento dos órgãos de governo. Mesmo exausta, Natalia relatou ter permanecido vários dias nesta função. "Essa experiência foi algo que nunca imaginei viver. Porém, foi também um momento de grande aprendizado, onde pude testemunhar a força da solidariedade e da união entre as pessoas", relatou.

CAMILA CUNHA / CP MEMÓRIA



Inauguração do monumento Heróis Voluntários, junto à Usina do Gasômetro, em dezembro do ano passado

Monumento aos voluntários e ideias para o futuro

Como forma de agradecimento ao trabalho de voluntários anônimos dedicados a unir forças para os resgates das vítimas da enchente e aqueles atuantes nos locais de abrigamento, foi inaugurado, em um dos locais mais icônicos de Porto Alegre, o monumento Heróis Voluntários. Com 4,5 toneladas, 4 metros de altura, 6 metros de comprimento e 2 metros de largura, a obra foi desenvolvida pelo artista plástico Ricardo Cardoso sob encomenda da Federasul e Associação Comercial de Porto Alegre (ACPA). A escultura foi inaugurada em dezembro na orla 1 do Guaíba, junto da Usina do Gasômetro.

"A cena retratada no monumento expressa um movimento espontâneo de milhares de pessoas que atenderam a um chamado íntimo, uma voz interior que as impulsionava a dar o melhor de si, arriscar a vida para salvar desconhecidos, chamar para si a responsabilidade pelo resgate e acolhimento na tragédia", disse o presidente da Federasul, Rodrigo Sousa Costa. "E num país em que tantas vezes tentam nos dividir, emergiu uma demonstração de união pelos mais nobres valores, através de nossa capacidade de atuação coletiva."

De acordo com ele, as empresas levaram sua capacidade produtiva a serviço do bem comum nos abrigos, naturalmente fazendo com que tenham sido citadas entre os principais parceiros dos abrigos. "Elas emprestaram capacidade de gestão à organização dos processos para que tudo acontecesse melhor e mais rápido, muito além dos recursos aportados", pontuou o presidente da Federasul. "Foi uma demonstração do potencial de superação pelo empreendedorismo e voluntariado, historicamente subutilizado no Brasil."

A pesquisa também trouxe ideias e reflexões para o futuro. 97% das pessoas que responderam relataram ser importante o fortalecimento de redes de organizações e voluntários para situações de emergência. Porém, somente 24% dos organismos que gerenciaram abrigos possuem planos específicos para a gestão de crises. Assim, para a MGN, o dado evidencia uma lacuna que pode ser preenchida com iniciativas mais estruturadas, especialmente considerando os desafios climáticos cada vez mais recorrentes. Um estudo da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs), divulgado em fevereiro deste ano, apontou que Porto Alegre pode ter nova enchente semelhante à de 2024 nos próximos 30 anos, considerando os atuais impactos das mudanças climáticas em curso.

A enchente do ano passado, cuja cota no Cais Mauá alcançou 5,35 metros em maio, afetou 160,2 mil pessoas, 39,2 mil edificações, 45,9 mil empresas, 28 estruturas do Departamento Municipal de Água e Esgotos (Dmae), 160 estabelecimentos de ensino, 31 de saúde e 198 equipamentos públicos, como praças e parques, somente na Capital, de acordo com dados da administração municipal. No coração das pessoas, a histórica inundação deixou um legado de que estas entidades de auxílio aos desabrigados devem ser fortalecidas diariamente. "Elas fazem um trabalho fundamental e são, muitas vezes, o primeiro apoio de resposta a momentos de crise", salientou Nonohay.

HAITHAM AL-SHUKAIRI / AFP / CP



Raphinha superou os números de Kaká e Neymar e se tornou o brasileiro com mais gols em uma só edição da Champions

Da Restinga para o mundo

Cria do bairro de Porto Alegre, Raphinha é hoje um dos maiores nomes do cenário internacional e sonha com a Bola de Ouro

POR ANA NAZARIO*

"Os grandes protagonistas da noite foram Robert Lewandowski e, principalmente, Raphinha, que no momento mais inesperado marcou o gol que marcou a loucura do Barcelona no Estádio da Luz. Seus números começam a ser escandalosos e provavelmente terminará a temporada com dados que o posicionam como candidato à Bola de Ouro." O texto é da edição de 22 de janeiro do jornal espanhol Mundo Deportivo. Foi publicado logo após a vitória por 5 a 4 do Barcelona em cima do Benfica, pela Liga dos Campeões.

O protagonista do trecho acima vive na Espanha, mas é "cria da Restinga". Antes de vestir a blusa do time catalão, balançou as redes rasgadas dos campos de futebol da periferia de Porto Alegre. Durante sua caminhada, o brasileiro precisou superar obstáculos e dificuldades para, com muita luta, se tornar o camisa 11 do Barcelona.

A característica de segurar a bola sempre foi a sua personalidade. Quando novo, era considerado "fominha" pelos colegas, conta a mãe, Lisiane Belloli. O pai, Rafael Belloli, era músico, mas jogava nos times de várzea na região da Restinga. Raphinha o acompanhava e era gandula das partidas. Assim, teve seus primeiros contatos com a bola e foi pegando gosto pelo esporte.

Na Restinga, defendeu o Udinese, comandado pelo primo Marco Aurélio, mas também jogou pelo Monte Cristo e por qualquer outro time onde surgisse uma oportunidade. Depois, passou pela base de Inter e Grêmio. Mas o atacante era considerado franzino e com baixa estatura. Essa definição afligiu o atleta durante a fase da pré-adolescência. "Ele era excluído mesmo, rejeitado. Sempre era deixado em segundo plano, não foi fácil essa época", diz a mãe do atacante. Foi então que surgiu a proposta de ir para São Paulo, com apenas 15 anos, jogar nas categorias de base pelo Audax. E aí tudo mudou.

De lá, mais tarde foi para o Avaí. Destacou-se jogando o Brasileirão e veio a primeira oferta do exterior, do Vitória Guimarães (Portugal). "Foi muito difícil, a gente apostou nele. Eu fiquei meses sem ver o meu filho", conta Lisiane. "Ele se sentiu angustiado, longe de tudo, deixou de viver a juventude para trabalhar, me ligava falando que queria voltar, e eu tinha que segurar. Fui até lá para brigar com ele uma vez, eu não podia deixar ele desistir, eu fingia que estava bem", revela.

SONHOS REALIZADOS

A insistência valeu a pena. Depois do Vitória Guimarães, Raphinha jogou por Sporting, Rennes (França) e Leeds (Inglaterra). "A faculdade dele foi o Leeds." É assim que Lisiane descreve a passagem do filho pelo clube. Muito desse sentimento se deu por conta da relação com o técnico Marcelo Bielsa. "Ele buscou, desenvolveu, acreditou no Rapha, fez com que ele aprendesse", relembra.

Mas ainda faltavam dois sonhos: o Barcelona e a Seleção Brasileira. Ambos, diga-se de passagem, foram realizados. Em agosto de 2021, veio a primeira convocação. Depois, a chance no Barça.

O desafio mais difícil da carreira do brasileiro também foi o mais aguardado. Para o menino que corria no pouco gramado presente dos campos da Restinga, vestir a blusa do Barcelona era um sonho inimaginável. "Ele estava muito seguro da escolha dele, teve certeza desde o primeiro momento. Eu só acreditei quando eu vi ele sendo apresentado e vestindo a camisa do clube", comenta Lisiane.

Raphinha foi anunciado pela equipe catalã em 2022, mas o destaque só veio na atual temporada. Artilheiro da Liga dos Campeões, o atacante está deslanchando na Europa. Superou os números de Kaká e Neymar e se tornou o brasileiro com mais gols em uma só edição da Champions. Chegou aos 47 pelo Barcelona e igualou Ronaldo Fenômeno.

Estes são alguns dos números e recordes dessa temporada, que, sem sombra de dúvidas, é a melhor do Raphinha. A cereja do bolo pode ser o sonho de qualquer jogador de futebol: a conquista da Bola de Ouro. Quem duvida?

***Supervisão por Carlos Corrêa**

A EMOÇÃO DO FUTEBOL ONDE VOCÊ ESTIVER

RÁDIO GUAÍBA 101.3 FM
CONECTANDO TEU MUNDO

www.guaiba.com.br

Rádio Guaíba Oficial
@GuaibaEsporte
@GuaibaEsporte
(51) 99388.7532

Google Play
App Store

OFERECIMENTO
banrisul FIAT VIA

TEMPO E PLACAR – AMRIGS Associação Médica do Rio Grande do Sul
COMENTÁRIOS – Dália Alimentos
CRAQUE DO JOGO – Trilegal
TORCIDA – martinox, Galeazi Metais

Plena

+ gastronomia

Leia mais em correiodopovo.com.br/gastronomia | E-mail: gastronomia@correiodopovo.com.br



Andreia Gentilini

Outono em taça

Com a chegada do outono, os vinhos ganham novos contornos. A queda das temperaturas convida a rótulos mais estruturados, envolventes e aromáticos. É a estação ideal para abrir um Pinot Noir da Borgonha, um Chianti da Toscana ou um Tempranillo da Rioja — vinhos que trazem taninos suaves, acidez equilibrada e notas terrosas, perfeitos para acompanhar cogumelos, massas e carnes assadas. Espumantes de método tradicional, também ganham destaque, com sua cremosidade e elegância. Assim como os tintos do Vale do Rhône ou blends bordaleses, que revelam camadas de frutas escuras, especiarias e toques de madeira, criando experiências aconchegantes e gastronômicas. O outono é, em muitas regiões vinícolas do mundo, a temporada do equilíbrio entre frescor e profundidade.

No Brasil, o Planalto Catarinense se destaca como uma região que vive o outono de maneira especial. Com altitudes superiores a 1.000 metros, noites frias e dias ensolarados, a região oferece condições únicas para a produção de vinhos finos — especialmente os tintos que são elaborados entre o final do verão e início do outono. O resultado são uvas mais maduras, com alta concentração de aromas e taninos refinados.

Reconhecida com Indicação Geográfica (IG) em 2020, a região do Planalto Catarinense abriga vinícolas que vêm conquistando espaço com rótulos de identidade própria, com vinhos que expressam o *terroir* de altitude com elegância. O Syrah/Merlot da Villa Francioni, o Sauvignon Blanc da Thera e o Pinot Noir da Villaggio Bassetti são alguns dos destaques que combinam muito bem com o clima ameno do outono com frutas colhidas em sua plenitude, conferindo estrutura, concentração e grande potencial de guarda.

LEONE DI VENEZIA: A ITÁLIA COM TOQUE CATARINENSE

A Leone di Venezia é um dos grandes nomes do Planalto Catarinense, unindo tradição italiana e inovação brasileira. Fundada por Saul Paulo Bianco, que estudou em Conegliano, a vinícola se destaca pelo uso de castas italianas pouco comuns no Brasil, como Ancellotta, Montepulciano, Refosco e Vermentino. Seus vinhos são marcados por elegância, frescor e tipicidade, refletindo fielmente o *terroir* de altitude. O Leone di Venezia Montepulciano, por exemplo, é uma excelente pedida para o outono: estruturado, com notas de frutas negras maduras, especiarias e um final persistente — ideal para acompanhar pratos de caça, massas recheadas ou queijos curados.

Localizada em São Joaquim, a vinícola recebe visitantes em um cenário bucólico, com arquitetura inspirada nas construções do Vêneto e vista para os vinhedos. Durante a vindima de outono, entre março e abril, oferece uma vivência exclusiva, como o "Pranzo Speciale All Stilo Veneto", uma celebração enogastronômica que une tradição, sabores e aromas em cinco tempos harmonizados. Parada imperdível para quem busca autenticidade e conexão sensorial com o *terroir* catarinense.

SAUL BIANCO / ESPECIAL / CP



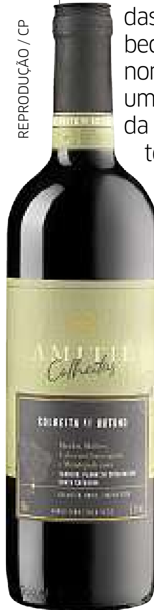
A vinícola Leone di Venezia é um dos grandes nomes do Planalto Catarinense, unindo tradição italiana e inovação brasileira

Vinho da semana

AMITIÉ COLHEITA DE OUTONO 2022

■ Vinho tinto brasileiro produzido no Planalto Catarinense pela vinícola Amitié. Um vinho colhido no outono, em abril de 2022, e que expressa o melhor do *terroir* de Santa Catarina através de um *blend* das uvas Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon e Montepulciano, uma uva de destaque da altitude do Planalto Catarinense. De coloração rubi límpido e brilhante, apresenta aromas frutados com notas de ameixa. Em boca é elegante, com taninos macios e aveludados, com toques de especiarias e baunilha aportados pela maturação de seis meses em barricas de carvalho.

REPRODUÇÃO / CP



Dicas | Provei e Amei

Vinhos da Serra Catarinense que harmonizam com o Outono:

■ O Leone di Venezia Montepulciano 2021
■ Sublime Rosé Merlot 2022
■ Thera Sauvignon Blanc 2024
■ Villa Francioni Francesco 2020
■ Espumante Sauvignon Blanc Abreu Garcia



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code ao lado e confira no site do CP mais informações sobre cada um deles, suas características, como harmonizá-los e dados sobre as vinícolas que os produzem.



Cristiano Paiva

PESCARI
leve a vida mais leve

Prato simples, mas feito com elegância

ALEFER DIAS / ESPECAIL / CP



Há algo de especial em pratos que conseguem ser sofisticados sem parecerem complicados. O robalo, peixe nobre de carne branca e delicada, é a tela perfeita para uma pintura de cores e texturas que surpreendem o paladar sem pesar.

Nesta receita, ele é selado até ganhar uma crosta dourada e, em seguida, finalizado no forno para garantir suculência por dentro. Acompanhando o peixe, o purê de ervilha traz uma cremosidade suave e um verde vibrante, equilibrado pelo toque adocicado e ácido do vinagrete de maçã verde — que desperta o prato como uma brisa fresca.

Mas o golpe de mestre está na farofa de presunto de Parma, crocante e salgadinha, que dá o contraste entre o macio do peixe e a leveza do purê. É o tipo de detalhe que transforma um bom prato em uma experiência completa, com equilíbrio entre doce, salgado e ácido. É uma celebração do simples feito com elegância.

DICA DO CHEF

Para um toque extra de sabor, regue o prato finalizado com um fio de azeite de oliva extravirgem ou algumas gotas de limão-siciliano.

Esse prato harmoniza bem com um vinho branco fresco e mineral, como um Sauvignon Blanc ou um Chardonnay não muito amadeirado.

Saboreie sem pressa! Nos siga em @chef_cristiano_paiva



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code e acesse a página do site do CP com as dicas e receitas dos três colunistas da Gastronomia.

Tradição que se espalhou pelo país



Roberto Alves

Olá amigos e cozinheiros de plantão! Outono é a estação que chega e com ela vamos trabalhar em receitas para comidas de conforto. Aquelas para agradar aos amigos com beleza na mesa.

No Rio Grande do Sul, temos uma rica variedade gastronômica com uma contribuição muito rica à culinária brasileira. Um exemplo disto é o arroz carreteiro de charque, verdadeira pérola dos pampas gaúchos. Com características próprias marcantes e tradição tropeira, a região será sempre lembrada pelo churrasco e chimarrão, mas esta culinária vai além, usando a carne bovina em preparos cheios de personalidade. Nossa cultura é diversa e rica e capaz de encher uma mesa inteira de comida boa. Muito boa!

Um dos meios de transporte mais antigos da humanidade, a carreta puxada por bois, tem valor histórico inestimável para a região Sul, em particular ao Rio Grande. Era graças a ela que os chamados carreteiros cruzavam o sul do país com mercadorias como couro, lã, fumo e açúcar. Em longos trajetos, eram feitas umas paradas aqui e outras ali, quando se sentavam à beira do rio e cozinhavam, em uma única panela de ferro, sobre a fogueira. Precisavam garantir aos homens a devida sustança e, também, alegrar o paladar. Para isso, nada melhor do que arroz, que já constituía importante produção dos campos gaúchos. Casado com o charque, retirado de corte dianteiro do boi, bem salgado para curar e garantir longevidade, por meio de técnica adaptada da carne seca nordestina.

De tão gostoso, saboroso e prático, o tal costume dos carreteiros virou notícia por onde passou, deixando a receita tão popular que até em Minas Gerais fincou raízes. Com as contribuições no resto do país, há receitas que incluem novos ingredientes, como linguiça, bacon, tomate e até coentro. O prato campeiro é consumido hoje no dia a dia ou aos finais de semana para fechar com chave de ouro aquele churrasco em família, transformando as deliciosas sobras em prato principal.

Arroz de Carreteiro de Charque

FREEPIK / DIVULGAÇÃO / CP



Vamos começar os trabalhos, fazendo o charque. Além de ficar muito melhor e mais saboroso, tu vais poder guardar na geladeira, e fazer outras comidas que com toda certeza, tu deves ter em receitas de gaveta.

■ **INGREDIENTES**
- 1,5 kg de carne de coxão mole ou ponta de peito (Pode confiar, fica ótimo!)
- 1 kg de sal grosso

■ **MODO DE FAZER**
Em uma forma refratária de vidro, faça uma cama com o sal e coloque a carne. Cubra com bastante sal e leve à geladeira sem tampar para desidratar a peça de carne por três dias. Depois, retire a carne e troque o sal, repetindo essa cura da carne por mais três dias. Por último, retire todo o sal da carne com a ajuda de um pano ou um pincel culinário e está feito. Deixe a carne na geladeira por uns sete dias. Pode tampar com um pano seco e está pronto o seu charque. Isso dura meses na geladeira e fica muito bom.

E, agora, arroz de carreteiro!
■ **INGREDIENTES**
(para 6 porções)
- 1,5 kg de charque picado a faca no tamanho que combine com o seu paladar
- 1 cebola picada
- 1 pimentão verde picado
- 2 tomates picados
- 6 dentes de alho picados
- 1 maço de cheiro-verde picado
- 1 maço de couve sem os talos cortado grosseiramente
- 3 xícaras (chá) de arroz
- 6 xícaras (chá) de água fervente
- Sal e azeite de oliva a gosto

■ **MODO DE FAZER**
Deixe a carne de molho na véspera trocando a água ou deixe de molho por 30 minutos, depois troque a água e ferva por 3 minutos. Escorra e reserve. Frite a carne no azeite. Acrescente a cebola, os tomates e os pimentões, o alho e refogue ligeiramente. Acrescente o arroz e deixe refogar. Coloque a água fervente e cozinhe em fogo brando até o ponto em que o seu paladar gostar. No final do cozimento, adicione a couve.

Para servir, coloque a panela no centro da mesa e deixe os seus convidados se servirem à vontade. Acrescente também uma cumbuca com o maço de cheiro-verde picado para dar aroma e frescor.
Para falar conosco, use nosso e-mail: roberto@profesta.com.br.

Robalo Assado com Purê de Ervilha, Vinagrete de Maçã e Farofa de Presunto de Parma

ALEFER DIAS / ESPECIAL / CP



■ **INGREDIENTES**

Robalo e Purê de Ervilha
- 400 g de filé de robalo
- 1 pacote de ervilhas congeladas
- 100 ml de creme de leite fresco ou nata
- ½ xícara de caldo de legumes
- ¼ de cebola branca picada
- 1 dente de alho picado
- 1 colher (sopa) de manteiga gelada
- azeite de oliva a gosto
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Farofa de Presunto de Parma
• 4 fatias de presunto de Parma

Vinagrete de Maçã Verde
- 1 maçã verde
- 1 cebola roxa pequena
- 50 ml de vinagre de maçã
- 50 ml de azeite de oliva suave
- 1 cebolete francesa (ou cebolinha)
- sal e pimenta branca a gosto

■ **MODO DE PREPARO**

Farofa de Presunto de Parma
Disponha as fatias de presunto de Parma em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 150°C por aproximadamente 15 minutos ou até que fiquem douradas e crocantes. Retire, deixe esfriar e triture com as mãos ou no processador até obter uma farofa fina.

Purê de Ervilha
Aqueça um fio de azeite em uma panela e refogue a cebola e o alho até ficarem levemente dourados. Adicione as ervilhas, tempere com sal e pimenta-do-reino e refogue por mais alguns minutos. Acrescente o caldo de legumes e cozinhe por cerca de 5 minutos.
Reserve algumas ervilhas cozidas para a finalização do prato. Bata o restante no liquidificador ou processador, adicionando o creme de leite aos poucos até obter um purê liso. Finalize com a manteiga gelada para dar brilho e cremosidade.

Robalo Assado
Tempere os filés de robalo com sal e pimenta-do-reino. Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e sele o peixe por 2 minutos de cada lado até formar uma crosta dourada. Transfira para uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 200°C por 10 minutos.

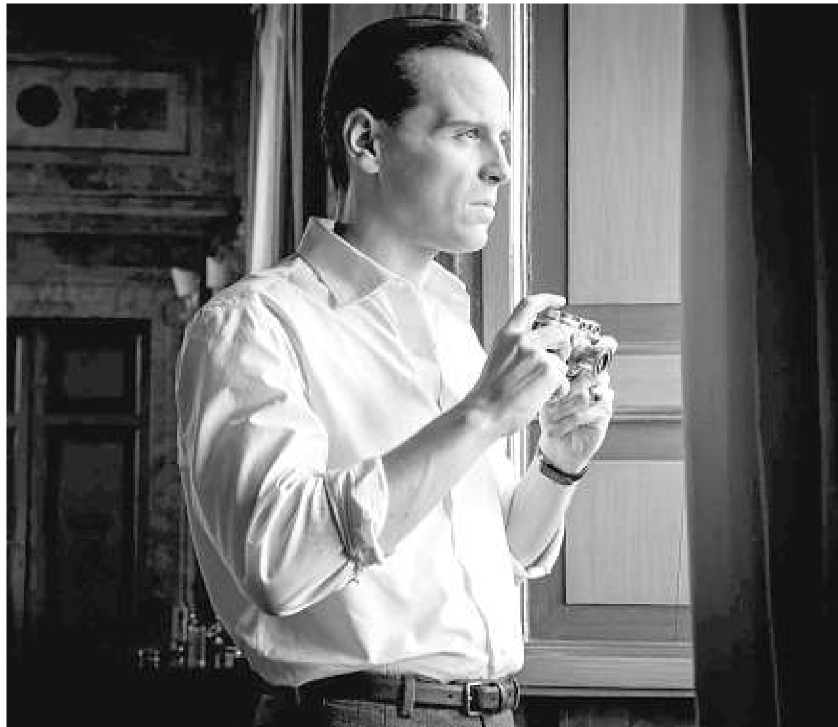
Vinagrete de Maçã Verde
Corte a maçã e a cebola roxa em cubinhos pequenos. Pique finamente a cebolete. Misture tudo em uma tigela e adicione o vinagre de maçã e o azeite de oliva. Tempere com sal e pimenta branca a gosto.

Montagem do Prato
No centro do prato, disponha uma porção do purê de ervilha e espalhe algumas das ervilhas inteiras reservadas. Sobre o purê, coloque o filé de robalo assado. Finalize com a farofa de presunto de Parma e o vinagrete de maçã verde. Decore conforme sua criatividade e sirva imediatamente.

Tom Ripley em letras e páginas

Uma das novidades literárias deste mês é o conjunto de livros que marcam os 70 anos daquele que virou filme e série de sucesso

POR MARCOS SANTUARIO


NETFLIX / DIVULGAÇÃO / CP

A história de Ripley é marcada pela busca incessante por uma vida de luxo e status, algo que ele tenta alcançar a todo custo





Há aqueles que preferem os livros aos filmes. Ou às séries. Se você é um destes, ou conhece alguém assim, a dica é a chegada neste mês dos livros “O Talentoso Ripley, “O Jogo de Ripley” e “Ripley Subterrâneo”, com lançamento da editora Intrínseca. Tudo começou em 1955, quando foi publicado pela primeira vez o livro com as histórias de Tom Ripley. Personagem que logo foi se tornando um ícone da literatura, escrito por Patricia Highsmith. Não demorou demais e ganhou mais quatro livros, que conquistaram fãs ao redor do mundo e ganharam adaptações elogiadas para as telas.

No caso do cinema, o filme de 1999 estrelado por Matt Damon foi indicado a cinco estatuetas do Oscar. Já em 2024, surgiu a minissérie estrelada por Andrew Scott, que ganhou o mundo na grade da plataforma de streaming Netflix. Resultado: foi indicada a três categorias do Globo de Ouro.

O Tom Ripley de Patricia Highsmith é um dos anti-heróis mais complexos e fascinantes da literatura contemporânea. Introduzido em “O Talentoso Ripley”, ele é um jovem com um talento extraordinário para imitar pessoas e se infiltrar em ambientes que não lhe pertencem. A história de Ripley é marcada pela busca incessante por uma vida de luxo e status, algo que ele tenta alcançar a todo custo, inclusive cometendo crimes. Sua personalidade traiçoeira e manipuladora torna-o uma figura desconcertante, pois, ao mesmo tempo em que desperta uma certa empatia, também provoca um medo profundo em quem o observa.

Ao longo dos livros, Ripley se reinventa repetidamente, adaptando-se a novas circunstâncias, o que o torna imprevisível e extremamente perigoso. Sua história foi levada para o cinema, com a adaptação de “O Talentoso Ripley”, vivido com potência por Matt Damon, o que solidificou a complexidade psicológica de Ripley e sua ascensão como ícone cultural.

Os dois primeiros volumes da série desse “excêntrico pilantra” chegaram ao mercado, também pela Intrínseca, originalmente em 2021. Os lançamentos atuais remontam à comemoração dos 70 anos do lançamento do primeiro livro, a série ganhará novas edições. Além da fascinante história do personagem, as obras chegam com capas e projeto gráfico inéditos. São os três primeiros volumes. Para os não iniciados na trama vale comentar. “O Talentoso Ripley” é a necessária introdução, com muita adrenalina, da história do personagem que ficou conhecido como um dos maiores sociopatas da literatura.

Tom, praticante de furtos e pequenos golpes, vê sua sorte mudar ao receber uma proposta inusitada: ir até a Itália e convencer Dickie Greenleaf, filho de um rico industrial, a voltar para casa e assumir os negócios da família. Mas tudo desanda quando o vigarista é seduzido pela vida de playboy e mostra-se capaz de tudo para mantê-la. Melhor ficar ali do que tentar retornar à sua própria vida.

Já em “Ripley Subterrâneo”, que é o segundo volume da saga, Tom vive confortavelmente no sul da França com a esposa, Heloise. Envolvido em um novo golpe, com falsificação de quadros do falecido pintor Philip Derwatt, tudo vai bem, até que um comprador suspeita das falsificações. Aí tudo se transforma e a suspeita coloca em risco os planos de Ripley. Para encobrir o esquema, o golpista assume outra identidade.

O terceiro livro “O Jogo de Ripley” mostra Tom em uma vida tranquila com a esposa em Paris, sem precisar se preocupar com dinheiro. Mas, quando recebe uma proposta do amigo Reeves Minot, para quem faz pequenos golpes, retorna ao mundo da enganação. O golpe é pesado: assassinar dois membros da máfia italiana para causar discórdia entre as famílias e expulsá-las dos negócios de Reeves. A trama acaba envolvendo Tom em nova sequência de crimes, com aqueles tipos de consequências que deixam leitores e espectadores ansiosos pelas próximas páginas ou próximos *takes*.

+ programação

Leia mais em correiodopovo.com.br/**arteeagenda**

FILMES NOS CINEMAS

ESTREIA

A BATALHA DA RUA MARIA ANTÔNIA
De Vera Egito (BR). Drama.
NACIONAL - CineBancários (17h), Cinesystem Bourbon Country 3 (14h30 - 19h15).

CANCÊR COM ASCENDENTE EM VIRGEM
De Rosane Svartman (BR). Comédia Dramática.
NACIONAL - Cineflix Total 4 (14h20 - 19h10), Cinemark Canoas 1 (12h50 - 18h10 - 20h40), Cinemark Barra 8 (17h50 - 20h15), Cinesystem Bourbon Country 4 (14h - 19h), Cinesystem São Leopoldo 3 (13h35 - 15h40 - 17h45), GNC Iguatemi 3 (13h45 - 19h10), GNC Moinhos 1 (21h35), GNC Moinhos 3 (13h45), GNC Praia de Belas 2 (13h30 - 21h05), GNC Praia de Belas 3 (15h20), UCI Canoas 1 (13h10 - 15h20 - 17h35 - 19h55).

IMAGINE DRAGONS: LIVE FROM THE HOLLYWOOD BOWL
De Vincent Adam Paul (EUA). Show.
LEGENDADO - UCI Canoas 6 (17h30).

NOVOCAINE: À PROVA DE DOR
De Dan Berk e Robert Olsen (EUA). Com Jack Quaid. Ação.
DUBLADO - Cineflix Total 5 (16h25 - 21h25), Cinemark Barra 5 DBOX (15h35 - 20h45), Cinemark Canoas 4 (13h40 - 16h20 - 19h - 21h40), Cinemark Ipiranga 4 (13h10 - 15h50 - 18h30 - 21h10), Cinemark Wallig 4 (14h - 16h40 - 19h10), Cinépolis João Pessoa 4 (18h40 - 21h10), Cinesystem Bourbon Country 6 (14h45 - 19h15), Cinesystem São Leopoldo 5 (13h15 - 15h30 - 17h45 - 20h), GNC Iguatemi 2 (18h50), GNC Praia de Belas 3 (13h10 - 21h40), UCI Canoas 4 (13h50 - 16h10 - 18h35).
LEGENDADO - Cineflix Total 5 (18h55), Cinemark Barra 4 DBOX (21h45), Cinemark Barra 5 DBOX (13h - 18h15), Cinemark Wallig 4 (21h40), Cinesystem Bourbon Country 6 (17h - 19h15 - 21h30), GNC Iguatemi 2 (16h - 21h), GNC Praia de Belas 3 (17h20 - 19h30), UCI Canoas 4 (21h).

OESTE OUTRA VEZ
De Erico Rassi (BR). Drama.
NACIONAL - CineBancários (19h), GNC Moinhos 4 (14h15 - 21h45), Sala Paulo Amorim CCMQ (15h).

QUANDO CHEGA O OUTONO
De François Ozon (FR). Com Hélène Vincent. Drama.
LEGENDADO - Sala Paulo Amorim CCMQ (17h).

RESGATE IMPLACÁVEL
De David Ayer (EUA). Ação.
DUBLADO - Cineflix Total 3 (16h - 18h30), Cinemark Barra 2 (13h30 - 16h10), Cinemark Canoas 5 (12h30 - 15h20 - 18h20 - 21h), Cinemark Ipiranga 5 (12h15 - 15h - 17h50 - 20h30), Cinemark Wallig 2 (14h25), Cinemark Wallig 3 (13h - 15h40 - 18h20 - 21h), Cinépolis João Pessoa 3 (15h - 17h40 - 20h15), Cinesystem Bourbon Country 1 (14h - 19h), Cinesystem São Leopoldo 4 (15h - 17h25 - 19h50), GNC Iguatemi 1 (17h - 21h50), GNC Praia de Belas 5 (18h40 - 21h10), UCI Canoas 3 (13h - 15h30 - 20h20).
LEGENDADO - Cineflix Total 3 (21h), Cinemark Barra 2 (18h45 - 21h30), Cinesystem Bourbon Country 1 (16h30 - 21h30), GNC Iguatemi 1 (14h30 - 19h25), GNC Praia de Belas 5 (16h10), UCI Canoas 3 (17h55).

PARTHENOPE: OS AMORES DE NÁPOLES
De Paolo Sorrentino (IT). Drama.
LEGENDADO - Cinemark Barra 1 (21h), Cinesystem Bourbon Country 4 (16h10 - 21h05), GNC Moinhos 3 (16h - 18h40).

EM CARTAZ

A BRANCA DE NEVE
DUBLADO - Cineflix Total 1 (14h - 16h30 - 18h50 - 21h10), Cineflix Total 2 (14h30 - 16h50 - 19h10), Cinépolis João Pessoa 1 (13h - 15h30 - 18h - 20h30), Cinépolis João Pessoa 2 (14h30 - 17h15 - 19h45), Cinemark Barra 4 DBOX (14h - 16h40 - 19h15), Cinemark Barra 6 (14h45 - 17h15 - 19h45 - 22h15), Cinemark Barra 7 (12h40 - 15h20 - 18h - 20h30), Cinemark Canoas 6 (12h - 14h40 - 17h20 - 20h), Cinemark Canoas 7 (13h20 - 16h - 18h40 - 21h20), Cinemark Ipiranga 1 (13h40 - 16h20 - 19h - 21h40), Cinemark Ipiranga 3 (12h40 - 14h50 - 20h50), Cinemark Wallig 2 (12h - 14h30 - 17h - 19h30), Cinemark Wallig 5 (12h40 - 15h20 - 18h - 20h30), Cinemark Wallig 8 IMAX (13h35 - 16h10 - 18h45), Cinesystem Bourbon Country 7 (14h - 19h), Cinesystem São Leopoldo 1 (15h30 - 17h45), Cinesystem São Leopoldo 2 (14h45 - 17h - 19h15), GNC Iguatemi 4 (13h20 - 15h45 - 18h20 - 20h40), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (14h - 19h), GNC Moinhos 1 (13h15), GNC Praia de Belas 1 (13h20 - 15h45 - 18h15 - 20h40), GNC Praia de Belas 5 (13h40), GNC Praia de Belas 6 (14h10 - 16h20 - 18h50), UCI Canoas 2 (15h - 17h20 - 19h40), UCI Canoas 5 (13h40 - 15h55 - 18h20 - 20h45), UCI Canoas 7 (13h30 - 18h05).
LEGENDADO - Cinemark Wallig IMAX 8 (21h20), Cinesystem Bourbon Country 7 (16h30 - 21h30), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (16h30 - 21h15), GNC Moinhos 4 (16h15), GNC Praia de Belas 6 (21h).

A VERSÃO DE ANITA
LEGENDADO - Sala Norberto Lubisco CCMQ (17h15).

AINDA ESTOU AQUI
NACIONAL - Cinemark Canoas 1 (15h10), GNC Iguatemi 3 (21h50), GNC Moinhos 3 (21h20), GNC Praia de Belas 2 (18h30).

ANORA
LEGENDADO - GNC Moinhos 1 (15h30), GNC Moinhos 4 (19h).

CAPITÃO AMÉRICA: ADMIRÁVEL MUNDO NOVO
DUBLADO - Cineflix Total 2 (21h30), Cinemark Barra 8 (12h25 - 15h05), Cinemark Ipiranga 2 (12h), Cinesystem São Leopoldo 1 (20h), UCI Canoas 6 (20h10).

FLOW
DUBLADO - Cineflix Total 5 (14h25).
LEGENDADO - Cinemark Barra 1 (12h25), Cinesystem Bourbon Country 2 (17h10), Sala Norberto Lubisco CCMQ (15h30), UCI Canoas 6 (13h20 - 15h35).

JÃO - SUPERTURNÊ: A PRIMEIRA E A ÚLTIMA NOITE
NACIONAL - Cinemark Ipiranga 3 (17h30).

MARÉ ALTA
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 3 (17h).

MICKEY 17
DUBLADO - Cinemark Wallig 1 (20h45), GNC Praia de Belas 2 (15h30).
LEGENDADO - Cinemark Barra 1 (14h30 - 17h30), GNC Iguatemi 3 (16h10).

MILTON BITUCA NASCIMENTO
NACIONAL – CineBancários (15h), Sala Eduardo Hirtz CCMQ (15h15).

O MACACO
DUBLADO - Cinemark Wallig 2 (22h).

SEM CHÃO
LEGENDADO - Sala Norberto Lubisco CCMQ (19h15).

SOBREVIVENTES DO PAMPA
NACIONAL - Sala Paulo Amorim CCMQ (19h).

TEMPO SUSPENSO
LEGENDADO - Cinemateca Capitólio (15h).

THE ALTO KNIGHTS: MÁFIA E PODER
LEGENDADO - Cinemark Barra 3 (13h10), Cinesystem Bourbon Country 3 (21h), GNC Iguatemi 2 (13h30).

VITÓRIA
NACIONAL - Cineflix Total 4 (16h40 - 21h20), Cinemark Barra 1 (16h15), Cinemark Barra 3 (15h55 - 18h30 - 21h15), Cinemark Ipiranga 2 (14h40 - 17h15 - 20h), Cinemark Wallig 1 (12h20 - 15h - 17h45), Cinépolis João Pessoa 4 (13h15 - 16h), Cinesystem Bourbon Country 2 (14h45 - 19h - 21h15), Cinesystem São Leopoldo 1 (13h10), CInesystem São Leopoldo 3 (19h50), GNC Iguatemi 5 (14h15 - 16h45 - 19h15 - 21h40), GNC Moinhos 2 (14h - 16h30 - 18h50 - 21h10), GNC Praia de Belas 4 (14h25 - 16h50 - 19h10 - 21h30), UCI Canoas 7 (15h45 - 20h35).

ESPECIAL

MOSTRA ESPECIAL JORGE FURTADO
Sala Eduardo Hirtz CCMQ
PROGRAMA TV 2: A HORA DA ESTRELA + NEGRO BONIFÁCIO + AS TRÊS PALAVRAS DIVINAS (17h30).
HOMENS DE BEM (19h30).

MOSTRA RESISTÊNCIAS CINEMATOGRÁFICAS
Cinemateca Capitólio
TORRE + VALA COMUM + LIBERTAÇÃO DE ITIENNE + ARARA (17h).
ELES NÃO USAM BLACK-TIE (19h).

Cruzadas

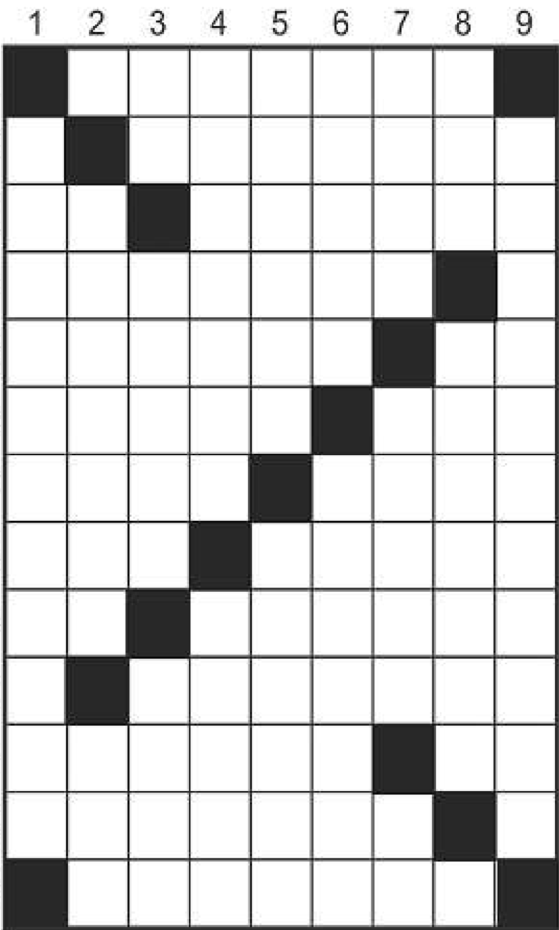
www.arecreativa.com.br

Horizontais

1. Nobre japonês de casta privilegiada
2. Vedete
3. Senado Federal / Começar a viver
4. O calçado mais barulhento
5. O patrimônio do Estado / A abreviatura do missivista esquecido
6. Devolve-o o caixa / (Matem.) Símbolo da função trigonométrica cotangente
7. Nas tradições indígenas, sereia de rios e lagos / É espinhoso o da rosa
8. Comissão Parlamentar de Inquérito / Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
9. Igreja Ortodoxa / Não ser sincero
10. A primeira capital mineira
11. As barras que constituem o arco dos campos de futebol e de outros jogos / Agnaldo Timóteo
12. Na frente!
13. Que tem fundamento

Verticais

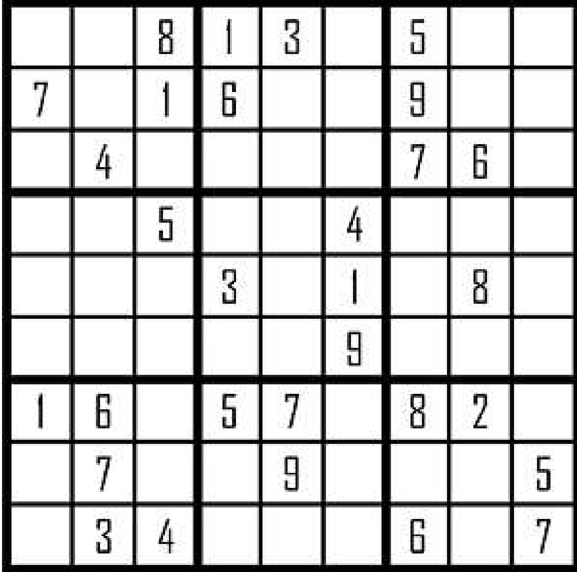
1. Pessoa perita em tratamento de beleza
2. Peça de roupa muito velha, gasta / Recibo de Depósito Bancário
3. Sigla do estado do Acre / Aborígene neo-zelandês / O cantor carioca Tim (1942-1998), de "Você"
4. Soberano, rei / Diz-se que são contadas de coisa certa, inevitável
5. O combustível dos reatores nucleares / Instrumento para a emissão de sinais acústicos
6. Um dano eventual / Um desportista como Roger Federer
7. Sente-o quem está enjoado / Saída de banho / O meio do... dedo
8. Sem sabor / Usa-se por cima do calçado
9. Nobre, fidalgo



Sudoku

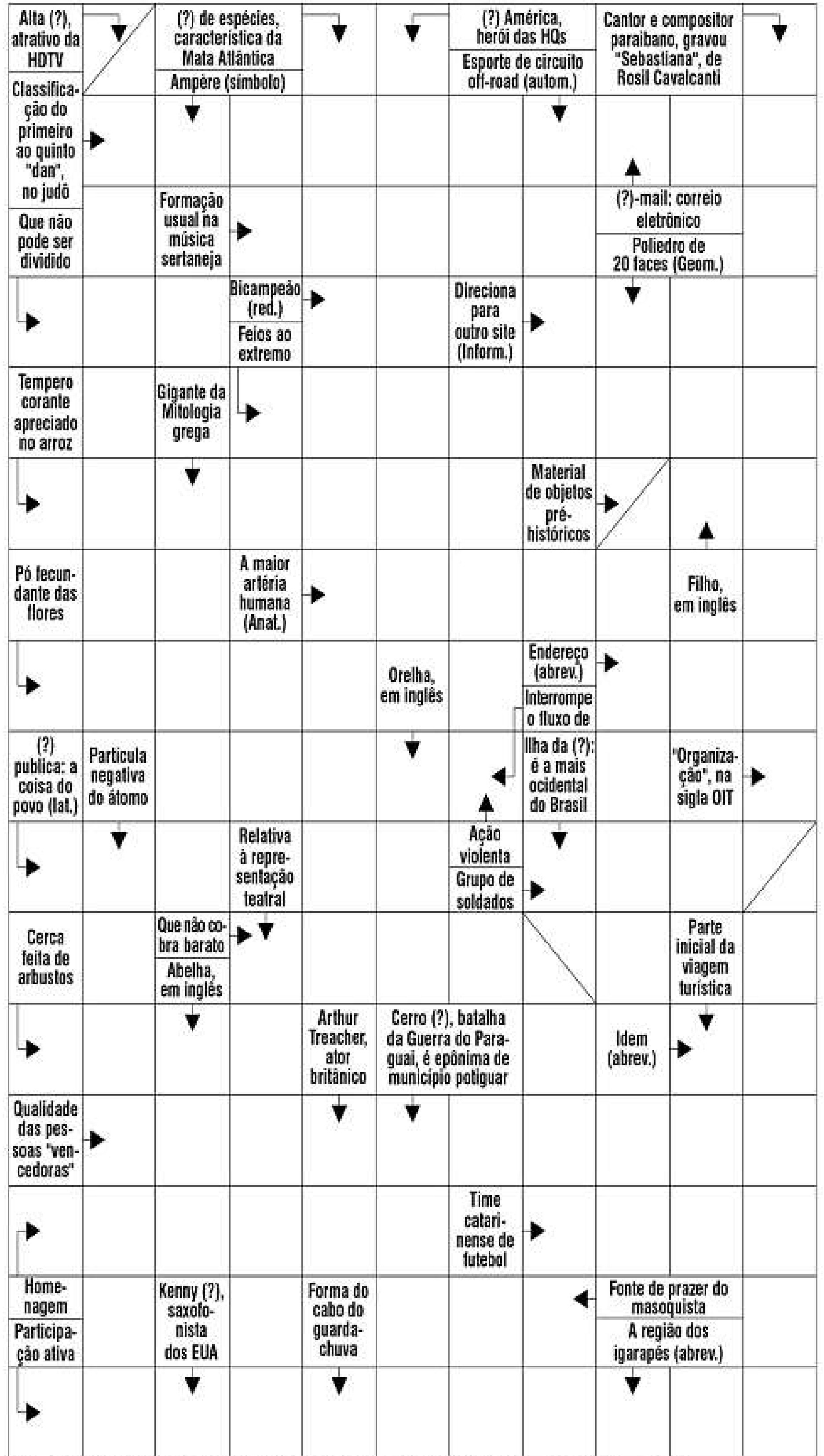
www.arecreativa.com.br

Preencha os espaços com números de 1 a 9 em cada linha, em cada coluna e em cada quadrado maior (3x3), sem repetir nenhum dos algarismos.



Palavras cruzadas diretas

www.coquetel.com.br



BANCO 3/bee — ear — res — son. 4/link. 5/atlas — furor. 6/preito. 17/jackson do pandeiro.

56

TELEVISÃO DE DOMINGO

CANAL 2 | RECORD GUAÍBA
08H30 - IURD
09H00 - Tri Legal Tchê
10H00 - Tri Legal
11H00 - Todo Mundo Odeia O Chris
12H15 - Eu, A Patroa E As Cri.
14H00 - Cine Maior
16H00 - Acerte Ou Caia
18H00 - Brasileirão 2025
20H30 - Domingo Espetacular
23H00 - Esporte Record

CANAL 18 | RECORD NEWS
08H00 - Agro Record News
09H00 - Estado De Excelência
09H30 - Agro, Saúde E Coop.
10H00 - Momento Moto
10H30 - Record News Séries
11H30 - Zapping
12H30 - Câmera Record
13H30 - Record News Repórter
14H00 - Câmera Record
15H00 - Repórter Record Inves.
16H00 - Mulheres Positivas
16H30 - Ressoar
17H30 - Record News Inves.
18H20 - Record News Séries
19H00 - Soltando Os Bichos
19H30 - Aldeia News
20H30 - Record News Repórter
21H30 - Câmera Record
22H30 - Domingo Espetacular

CANAL 4 | PAMPA
09H00 - Programa Religioso
10H00 - Tri Legal
11H00 - Pampa Show
19H00 - Para Aqui
22H00 - Pampa Show

CANAL 5 | SBT
08H00 - SBT Sports
09H00 - Notícias Impres.
11H00 - Sorteio Da Tele Sena
11H15 - Domingo Legal
18H15 - Roda A Roda
19H00 - Programa Silvio Santos

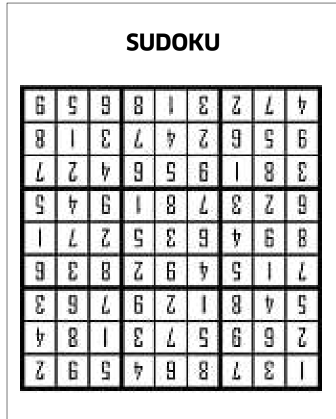
CANAL 7 | TVE
08H00 - Rio Grande Rural
09H00 - Moderna Tradição
09H45 - Faróis Do Brasil
10H15 - Pandorga Especial
10H45 - Liga De Basquete Feminino - Cerrado Basquete X Pontz São José
13H00 - Samba Na Gamboa
14H00 - Sessão De Cinema
14H45 - Segredos Da Austrália Selvagem
15H45 - Campeonato Brasileiro Feminino - Flamengo X Instituto 3B
18H00 - Segredos Da Austrália Selvagem
19H00 - Guardiões Da Vida Selvagem
20H00 - Brasil Visto De Cima
20H30 - No Mundo Da Bola
21H30 - Sobre Nós
22H00 - Canal Da Quebrada
22H30 - Mitos Vivos
23H00 - Universidades Na TVE

CANAL 10 | BAND
08H00 - Band Motores
08H30 - Boca No Trombone
09H00 - Tri Legal Tchê
10H00 - Band Esporte - SP
10H30 - Viva Sorte
12H00 - Show Do Esporte
16H00 - Domingo No Cinema
18H00 - Planeta Selvagem
19H00 - Perreque Na Band
21H00 - Apito Final
23H00 - Programa Do João

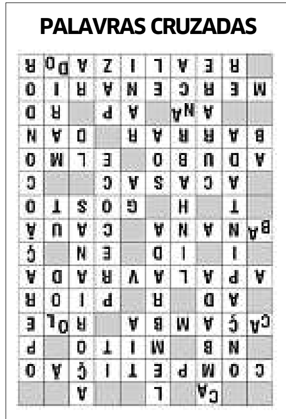
CANAL 12 | RBS
08H05 - Auto Esporte
08H40 - Globo Rural
10H15 - Viver Sertanejo
11H10 - Esporte Espetacular
13H05 - Magnum P.I.
13H55 - The Masked Singer
15H30 - Bora Pro Jogo
15H45 - Palmeiras X Botafogo
18H10 - Domingão Com Huck
20H30 - Fantástico

SOLUÇÕES DE SÁBADO

SUDOKU

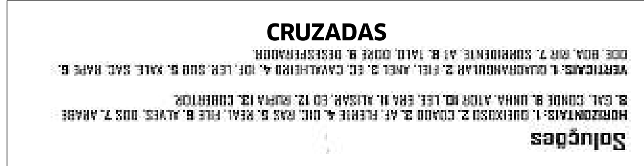


PALAVRAS CRUZADAS





CRUZADAS





Outono
Cuide-se
bem também
nesta estação.
somos coop
Unimed



Luiz Gonzaga Lopes
lgferreira@correiodopovo.com.br

A volta do Domingo Clássico

No dia 6 de abril, a Orquestra de Câmara da Ulbra inicia mais uma temporada da série Domingo Clássico – que há mais de 20 anos realiza um concerto gratuito por mês, sempre aos domingos, na Associação Leopoldina Juvenil (Marquês do Herval, 280). A apresentação de abertura da temporada 2025 terá obras de Benjamin Britten, Villa-Lobos, Arthur Barbosa e Modest Mussorgsky. A regência é de Tiago Flores. A apresentação inicia com "Simple Symphony", do britânico Benjamin Britten (1913-1976). A obra é baseada em temas que ele compôs durante a infância e reúne quatro movimentos vibrantes e cheios de contrastes: Boisterous Bourrée, Playful Pizzicato, Sentimental Saraband e Frolicsome Finale. Tanto o título, quanto os quatro movimentos da peça são aliterativos, o que reflete o sentido de humor e bom espírito. Na sequência, a Orquestra interpreta o Prelúdio da "Bachianas Brasileiras nº 4", de Heitor Villa-Lobos (1887-1959). Parte do conjunto de nove Bachianas Brasileiras, essa peça traz a fusão característica entre música erudita europeia e sonoridade popular brasileira, homenageando Bach com um toque nacional. Ainda na primeira parte do concerto, será apresentado Frevo, do compositor e violinista brasileiro Arthur Barbosa (1965). Após o intervalo, a Orquestra executa uma das obras mais icônicas do repertório sinfônico: "Quadros de uma Exposição", de Modest Mussorgsky (1839-1881), em arranjo de R. G. Patterson. A entrada é franca.

EDUARDO SEIDL / DIVULGAÇÃO / CP



No dia 6 de abril, a Orquestra de Câmara da Ulbra inicia mais uma temporada da série Domingo Clássico na Associação Leopoldina Juvenil, com obras de Benjamin Britten, Heitor Villa-Lobos, Arthur Barbosa e Modest Mussorgsky

ZIZA RABELO / DIVULGAÇÃO / CP



No espetáculo do Sarau do Solar, Matheus Wendt apresenta as composições de seu primeiro álbum, 'Long Story Short', lançado em maio de 2024.

Jazz de primeira no Sarau do Solar

O guitarrista e compositor Matheus Wendt é a atração do Sarau do Solar desta quarta-feira, 2 de abril, às 19h, no Teatro Olga Reverbel do Multipalco do São Pedro (Praça Mal. Deodoro, s/nº). Matheus Wendt - Long Story Short Quarteto abre a programação de abril do Sarau do Solar 2025 - Música e Diversidade. A entrada é franca. No espetáculo, Matheus Wendt apresenta as composições de seu primeiro álbum "Long Story Short", lançado em maio de 2024. Transitando pelo jazz moderno e o world music, do jazz swing ao straight, as composições refletem suas referências dentro de sua trajetória musical. No repertório estão composições como: "The Light Within" (Matheus Wendt); "Sonhador" (Matheus Wendt); "Old Tale" (Matheus Wendt); "A Ponte" (Matheus Wendt); "Long Story Short" (Matheus Wendt); e releituras de standards de jazz de Wayne Shorter e Herbie Hancock.

Homenagem a Lélia Gonzalez na Ufrgs

Em homenagem aos 90 anos do nascimento de Lélia Gonzalez, o Projeto Memória resgata vida e obra da escritora e ativista em atividades por sete capitais brasileiras até junho de 2025. A iniciativa terá a próxima parada nos dias 8 e 9 de abril, das 17 às 21h, no Centro Cultural da Ufrgs (Eng. Luiz Englert, 333). A iniciativa consiste na apresentação do seminário e exposição "Caminhos e Reflexões Antirracistas e Antissexistas". Na abertura do evento, dia 8, será inaugurada a Mostra Educativa com 18 painéis representando o legado da autora, que permanece em cartaz até 16 de maio.

Roteiro

MÚSICA - Maya Kamaty (foto) vem cativando o público em todo o mundo com uma mistura única de música tradicional maloya e influências contemporâneas. Desde seus primeiros dias como vocalista de apoio até seus aclamados álbuns Santié Papang e Pandiyé, Kamaty desafiou os limites e redefiniu o som da música de sua ilha. A artista, que está em ascensão, estará em Porto Alegre participando da temporada de shows do Teatro do CHC Santa Casa (av. Independência, 75), no domingo, às 19h. Ingressos gratuitos disponíveis no Sympla.

VIOLÃO - Neste domingo, às 18h, Eduardo Castañera apresenta um recital de violão solo na Casa da Música Poa (Gonçalo de Carvalho, 22), no qual interpreta obras dos seguintes compositores: Daniel Alomia Robles (1871-1942), Agustín Barrios Mangoré (1885-1944), Abel Carlevaro (1916-2001), Mariano Mores (1918-2016), Astor Piazzolla (1921-1992) e Ariel Ramírez (1921-2010). O recital faz parte da série "La Guitarra da Casa da Música", com destaque para violão.

TRIBUTO - Às 20h deste domingo, a banda Star Beatles subirá ao palco do Teatro da Universidade do Vale do Taquari - Univates (avenida Avelino Talini, 171 - Universitário), em Lajeado, para realizar um show em homenagem a um dos maiores grupos musicais da história. Durante a apresentação, os artistas irão reproduzir clássicos que marcaram gerações e consagraram os quatro garotos de Liverpool como ícones do rock and roll. Os ingressos podem ser adquiridos pelo site da Univates.

COMÉDIA - O comediante Marcito Castro retoma seu show "Testando Piadas" neste domingo, às 20h, na AMRIGS (av. Ipiranga, 5311). Como o próprio nome já diz, serão textos inéditos para ver quais são aprovados pelo público para entrarem para o repertório do artista. Nesta primeira apresentação, recebe o comediante Teteu Severo. Os ingressos já estão à venda no minha entrada.

SHOW - O show do grupo InDUO, que acontece hoje, às 11h, no Café Fon Fon (rua Vieira de Castro 22) tem como principal objetivo criar a oportunidade de fazer a escuta da música de outra maneira: introduzir o conceito de apreciação musical. A proposta é ampliar a percepção estética do público, a partir da audição comentada e crítica das músicas autorais de diversos gêneros e estilos, tocadas ao vivo. Com sax, flauta, piano, algumas surpresas e muitas afinidades, Luizinho e Bethy mostram suas variadas influências musicais, sempre preocupados com a música de qualidade. Ingressos na plataforma Sympla.

AXÉ - No domingo, a dupla Beto Jamaica e Compadre Washington apresenta o show comemorativo pelos 30 anos do É o Tchan na Banda da Saldanha (av. Padre Cacique, 1355). Será a 1ª vez que o grupo baiano se apresenta em um dos espaços mais tradicionais da música na capital gaúcha. Sucessos como "Rebola", "Disque Tchan", além da "Dança do bumbum", que projetou a banda nacionalmente, estão no repertório. Os ingressos estão à venda pelo site nextingresso. A programação do evento prevê apresentações de uma banda convidada, às 15h, seguida da Banda Saldanha, às 18h. O show do É o Tchan tem início marcado para às 20h. Fenômeno nos anos 90, a banda é uma das bandas de maior sucesso nacional e internacional da década de 90, com mais de 16 milhões de discos vendidos, entre 15 CDs e três DVDs. A banda se firmou como um marco no entretenimento popular e lançou moda.

TARTINE PRODUCTION / DIVULGAÇÃO / CP



ROSA LIA BARBIERI/EMBRAPA/DIVULGAÇÃO/CP

CR
correio do povo rural
rural@correiodopovo.com.br
Ano:42 Número: 2.174



Revolução na pesquisa com o butiá

Fruto híbrido de duas espécies nativas tem peso mais de cinco vezes acima do que normalmente é obtido e com sabor mais doce, permitindo melhor aproveitamento para a produção de sucos e outros derivados

POTI SILVEIRA CAMPOS

Com peso mais de cinco vezes acima do normal e de sabor mais doce, um fruto de butiazeiro, surgido em um centro de pesquisa em Viamão, na Região Metropolitana de Porto Alegre, deverá marcar uma nova etapa na atividade extrativista de butiazais no Rio Grande do Sul. Provável resultado de um híbrido das espécies *odorata* e *yatay*, a exploração desse novo fruto poderá contribuir para expandir a produção de sucos e alimentos, transformando o extrativismo em uma cultura cultivada, com plantas selecionadas, mais produtivas e com qualidade superior.

O híbrido foi encontrado no Banco de Germoplasma do Centro Estadual de Diagnóstico e Pesquisa em Aquicultura de Viamão, órgão da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi). As plantas que geraram os frutos são provenientes de mudas retiradas de um mesmo cacho oriundo de Santa Maria, em uma região onde os butiazeiros *odorata* e *yatay* convivem como vizinhos.

“Foi um produtor de Santa Maria que nos ajudou a identificá-la. Coletamos sementes e multiplicamos em várias mudas. Nosso objetivo é a seleção de plantas com produção superior”, explica o pesquisador Gilson Schlindwein.

Ao todo, o processo demandou oito anos, com Schlindwein e outros quatro colegas aguardando as mudas começarem a produzir para saber se as plantas nascidas ali manteriam as mesmas características. A equipe aposta que está diante de um híbrido surgido do material colhido no município da Região Centro, mas o pesquisador faz uma ressalva. “Ainda não realizamos a parte genética. Para bater o martelo, precisamos do DNA”, afirma, referindo-se ao ácido desoxirribonucleico, molécula que contém as informações genéticas de um organismo.

A matriz de Santa Maria, com características de butiá *odorata* se destacou pelo tamanho dos frutos, com mais de 50 gramas. “O normal não chega nem a dez gramas”, revela Schlindwein. Os cachos também apresentam peso excepcional, de 40 quilos. Doze mudas foram plantadas no Banco de Germoplasma, que terminaram por revelar, além dos frutos graúdos, padrões morfológicos distintos entre os seus descendentes, sendo alguns com frutos típicos de *odorata*, e outros indivíduos apresentando características de *yatay*. O *yatay* ocorre naturalmente no oeste do Rio Grande do Sul e o *odorata* cresce na Região Centro e no leste do Estado.

“O fenômeno se deve muito provavelmente ao cruzamento natural destas duas espécies, uma vez que a planta matriz onde as sementes foram coletadas, e que deram origem às mudas, está situada nas proximidades da área de contato entre as duas populações, o que deve ter contribuído para o surgimento deste híbrido”, avalia Schlindwein.

Implantado em setembro de 2008, o primeiro Banco de Germoplasma de Butiazeiros é resultado de pesquisas desenvolvidas pelo Centro Estadual de Diagnóstico e Pesquisa em Aquicultura, com o objetivo de reproduzir e manter indivíduos raros de diferentes espécies da palmeira típica do Rio Grande do Sul, de Santa Catarina e de áreas de Uruguai e Argentina. Os palmares do sul do continente se encontram em situação de risco de extinção, o que tem sido combatido com a atuação do Banco de Germoplasma. As pesquisas do local incorporam, periodicamente, espécies de butiazeiros de matrizes de diferentes regiões do Estado para fins de conservação, propagação e avaliação. Atualmente o acervo reúne cerca de 300 indivíduos, com metade das plantas em ciclo de produção de frutos.

Schlindwein destaca que a disponibilidade de diferentes espécies permite estudos sobre o manejo da cultura, caracterização genética, avaliação de produção e qualidade dos frutos, além de coletas de sementes para multiplicação de mudas. A área também garante a manutenção de espécies únicos, com características produtivas diferenciadas. O trabalho estabeleceu parcerias com a Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), a Secretaria do Meio Ambiente e Infraestrutura (Sema) e a Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (Uergs), além de 39 produtores localizados em 24 municípios gaúchos.

Duas mil mudas são produzidas anualmente pelo banco, de diferentes espécies e procedências de butiazeiros, com características específicas para diversos fins, tais como a produção comercial da fruta, o paisagismo urbano e a restauração ecológica de áreas naturais de ocorrência das espécies.

Eufrázio

CORREIO DO POVO

RS tem 400 mil plantas em 28 mil propriedades

No total, cerca de 16 mil famílias gaúchas fazem algum tipo de coleta da fruta e, dependendo da quantidade e da qualidade, conseguem processá-la na forma de sucos, geleias, cachaças, licores e polpa

Na atividade extrativista, o potencial econômico oferecido pelos butiazais gaúchos depende hoje do estabelecimento de uma produção regular e de qualidade para incrementar a renda e as possibilidades de exploração por agricultores familiares. "Hoje temos uma cadeia produtiva, principalmente na Região Noroeste, com várias agroindústrias que processam a fruta obtida por extrativismo, buscando plantas que já estavam ali, em pequenas propriedades. Às vezes, falta matéria-prima para alcançar uma cadeia produtiva mais robusta", diz o pesquisador Gilson Schlindwein, do Banco de Germoplasma de Butiás, no Centro Estadual de Diagnóstico e Pesquisa em Aquicultura da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi), em Viamão.

Em 2023, um diagnóstico do setor elaborado pela Seapi apontou que 16.170 famílias realizam alguma forma de coleta da planta no Estado. O estudo indicou ainda que os butiazais cobrem 5,3 mil hectares no Rio Grande do Sul, com 400 mil plantas distribuídas em 28 mil propriedades. Considerando as mais de 16 mil famílias que exploram a riqueza natural, haveria aproximadamente 12 mil imóveis rurais onde não há coleta sequer para consumo próprio. Os frutos são empregados para produção, principalmente, de suco, geleia, polpa e cachaça. Folhas e sementes são utilizadas em artesanato, com destaque para cestaria. Das 23 espécies existentes no planeta, oito se desenvolvem em terras gaúchas. "Todas ameaçadas de extinção", salienta Rosa Lia Barbieri, pesquisadora da Embrapa Clima Temperado.

A pesquisadora ressalta o projeto Rota dos Butiazais para contribuir com a superação do ainda baixo aproveitamento da planta e seus frutos. "O objetivo é formar uma rede de instituições e de pessoas interessadas e envolvidas com a questão de conservação e uso sustentável do butiá", explica Rosa. A rota abrange Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, Uruguai e Argentina, sob coordenação da Embrapa Clima Temperado. A rota completará uma década de implantação no final de 2025, mas a unidade da empresa de pesquisa dedica atenção à palmeira e seus frutos há quase 20 anos.

"São frutos ricos em vitaminas, principalmente vitamina C e carotenóides também. Têm minerais importantes para nossa saúde, como ferro e potássio. É uma fonte muito rica de potássio", diz Rosa Lia, acrescentando que o butiá tem atividade anti-hipoglicemiante. "Ele consegue baixar, reduzir a quantidade de açúcar no sangue. Tem muitas potencialidades. O sabor dele é muito marcante", afirma. A gastronomia, aliás, é um dos focos mais relevantes no trabalho da Embrapa com a planta, que envolve os esforços de, pelo menos, dez profissionais da entidade.

Em 2021, em parceria com o movimento Slow Food, a Embrapa lançou o livro "Butiá para todos os gostos", com 141 páginas. A publicação reúne dezenas de receitas recolhidas em 14 municípios no Estado, em Santa Catarina, no Uruguai e na Argentina, além de preparos criados por chefes de cozinha e instituições de ensino na área de gastronomia. Licores, compotas, cucas, sagus, trufas, pães e combinações do butiá com carnes estão entre as delícias apresentadas. A edição digital pode ser obtida gratuitamente no endereço https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1139773/butia-para-todos-os-gostos.

Conforme Rosa Lia, hoje restaurantes das regiões metropolitanas de Porto Alegre e Florianópolis (SC), da Serra Gaúcha, incluindo Gramado, oferecem o fruto nas atrações dos cardápios. Um dos fornecedores do insumo para os estabelecimentos é a Cadeia Produtiva Solidária das Frutas Nativas, que atua no Planalto gaúcho. Com uma rede de coletores, a organização obteve, no ano passado, 12 toneladas de butiás, que resultaram, de acordo com a pesquisadora, em cinco toneladas de polpa. A produção foi absorvida pelos restaurantes.

Rosa Lia cita uma pequena agroindústria familiar do município de São José do Inhacorá para exemplificar a viabilidade do butiá no setor alimentício. "Essa agroindústria processou, neste ano, 20 toneladas de butiá, que resultaram em 12 toneladas de polpa. Essa polpa está toda direcionada para a indústria de bebidas", afirma. A iniciativa dispõe da mão de obra de 13 famílias para a extração dos frutos. "Precisamos abrir mais portas no mercado, mas, para isso, precisamos de uma garantia de produção", diz a pesquisadora.

Na Seapi, uma das apostas para aumentar a produção está em 39 empreendimentos rurais parceiros do Banco de Germoplasma. Conforme Gilson Schlindwein, a secretaria ofereceu mudas para formação de butiazais nessas propriedades. "Alguns pomares têm quatro anos. Estão quase iniciando a produção. Estamos muito curiosos para ver esse início", relata. Mais recentemente, os produtores ficaram empolgados com os butiás de 50 gramas de peso, mais de cinco vezes acima do normal, colhidos de plantas desenvolvidas no Banco de Germoplasma. "Estamos buscando viveiristas parceiros para suprir a demanda de agroindústrias pela mudas", diz Schlindwein.

CARMEN HELLER BARROS /DIVULGAÇÃO / CP

FAZENDA EM TAPES ABRIGA 70 MIL BUTIAZEIROS



Localizada em Tapes, na Região da Costa Doce, a Fazenda São Miguel abriga hoje um dos maiores pomares de butiás do Estado e do país. A propriedade também é reconhecida pelo pioneirismo na conservação da planta natural do Rio Grande do Sul e por haver oferecido uma das primeiras áreas, ou a primeira, para estudos da Embrapa Clima Temperado sobre a palmeira. De acordo com a pesquisadora Rosa Lia Barbieri, estão contabilizados mais de 70 mil butiazeiros, da espécie *odorata*, distribuídos em 850 hectares da São Miguel.

Conforme descreve a própria Rosa Lia em uma publicação sobre a fazenda, os palmares são parte de um remanescente maior, que se estende por propriedades vizinhas, numa área de 2.997 hectares, onde foram identificados 307 mil butiazeiros adultos. São os mais extensos ecossistemas de butiazais de *Butiá odorata* do Brasil, que avançam também pelas terras do município limítrofe de Barra do Ribeiro. Considerados outros butiazais menores, não conectados com o remanescente maior, o total de butiazais nos dois municípios ocupa atualmente 4.037 hectares.

Na segunda metade dos anos 2000, a porteira da fazenda foi aberta para a Embrapa, propiciando um laboratório natural que estimulou notável avanço nas pesquisas. A iniciativa resultou, antes de tudo, da insistência de Carmen Heller Barros, herdeira, com dois irmãos e uma irmã, do empreendimento estabelecido há mais de 90 anos. Carmen diz ter uma "ligação espiritual" com os pomares, que inclusive fornecem matéria prima e inspiração para os florais que elabora sob a marca Butiazal Essências.

"Quando entro neste butiazal, meu coração se enche de alegria, fico em paz e me sinto próxima do paraíso", descreve.

Carmen relata que, nos anos 2000, percebeu que não havia renovação das plantas, cujas mudas acabavam devoradas pelo gado criado na São Miguel. "Quando o butiazeiro nasce, surgem umas folhinhas que não são fibrosas, umas folhinhas ótimas que o gado vai lá e come", explica. Ao perceber o fenômeno, Carmen passou a "incomodar a família" para a adoção de alguma providência. Primeiro, obteve o apoio do pai. Depois, o irmão Napoleão, atual administrador da São Miguel, decidiu procurar orientação na Embrapa, onde estabeleceu o primeiro contato com Rosa Lia.

De acordo com Carmen, a empresa de pesquisa aplicou na fazenda uma técnica utilizada no Uruguai, para convivência entre o rebanho e a planta. "Havia uma pesquisa no Uruguai que não tinha sido testada completamente. Usamos essa metodologia na nossa propriedade, em cerca de 50 hectares, com sucesso durante seis anos. Houve uma renovação significativa, com mais de seis mil novos pés de butiá", comemora Carmen.

Federações se unem a favor do seguro rural

Projeto de lei da senadora Tereza Cristina (PP-MS) e revogação de resoluções do Conselho Monetário Nacional são ações consideradas prioritárias, pelo menos, por entidades das regiões Sul e Sudeste do Brasil

A modernização do seguro rural e a adequação dos programas garantidores da agropecuária nacional às mudanças climáticas estão promovendo a união de entidades de representação do agro em pelo menos duas das principais regiões produtoras do país: Sul e Sudeste. As pautas foram consideradas prioritárias em reuniões promovidas pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) para recolher propostas para o Plano Safra 2025/2026.

"Se tivéssemos um seguro melhor, não estaríamos enfrentando as dificuldades desse momento", diz o vice-presidente da Farsul, Elmar Konrad, também coordenador da Comissão de Política Agrícola, Seguro e Crédito Rural da entidade.

Konrad participou do primeiro dos quatro encontros realizados até o momento pela confederação nacional, no dia 17, em Florianópolis, na sede da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Santa Catarina (Faesc), com representantes dos três estados sulistas. Ele e o diretor da Farsul e presidente da Câmara Setorial do Trigo e Culturas de Inverno do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), Hamilton Jardim, destacaram que as lavouras de grãos do Rio Grande do Sul continuam com produtividade bastante baixa, tanto em razão da enchente de 2024 quanto pela estiagem que afeta o RS desde meados de dezembro, com muitos produtores com restrição de crédito, pois não conseguiram prorrogar o pagamento de dívidas originadas inclusive em safras anteriores.

Diante desse cenário, os programas de Subvenção ao Prêmio do Seguro Rural (PSR) e de Garantia da Atividade Agropecuária (Proagro) tornaram-se ainda mais importantes para amparar produtores em casos de problemas climáticos, como salientou também o presidente da Faesc, José Zeferino Pedrozo. Ao mesmo tempo em que cresce a necessidade da cobertura securitária, os altos custos e as indenizações insuficientes oferecidas fazem diminuir as contratações efetivadas pelos empreendedores rurais. Segundo a CNA, a área coberta com os recursos PSR no ciclo 2024/2025 totaliza 7,3 milhões de hectares. Em 2020, esse valor foi de 13,69 milhões de hectares, chegando a quase o dobro da cobertura atual.

Apresentado pelo consultor da CNA José Ângelo Mazzillo, o projeto de lei 2.951/2024, de autoria da senadora Tereza Cristina (PP-MS), ex-ministra da Agricultura do governo do ex-presidente Jair Bolsonaro, recebeu apoio geral durante o encontro das lideranças das federações. A proposta, respaldada ainda pela Confederação Nacional das Seguradoras (CNSeg), tramita na Comissão de Constituição, Justiça e Cidadania do Senado desde meados de julho de 2024, sendo considerada um novo marco para o seguro rural no Brasil.

> Segundo a CNA, a **área coberta com os recursos PSR no ciclo 2024/2025 totaliza 7,3 milhões de hectares**. Em 2020, esse valor foi de 13,69 milhões de hectares.

O texto corrige a inconstância dos recursos orçamentários do PSR, um dos problemas que mais afeta a capacidade de atendimento da demanda. Além disso, aprimora o fundo privado previsto na Lei Complementar nº 137/2010, destinado à cobertura de riscos extraordinários. A proposta também remove barreiras à operação do chamado Fundo Catástrofe e amplia as fontes de recursos, incluindo aportes da União e de entidades privadas.

A Federação dos Trabalhadores na Agricultura no Rio Grande do Sul (Fetag/RS) igualmente se mostra favorável ao projeto da senadora e ex-ministra, mas, a exemplo do que tem feito desde o início de 2025, segue mobilizada para fortalecimento do Proagro, sistema de seguro direcionado aos pequenos produtores. A Fetag/RS espera que, até o próximo dia 15 de abril, o governo revogue sete resoluções do Conselho Monetário Nacional (CMN) que, segundo a entidade, inviabilizaram a execução do programa.

As decisões do órgão máximo do Sistema Financeiro Nacional, responsável por formular a política de crédito e moeda no Brasil, foram adotadas entre junho de 2023 e dezembro de 2024, com quatro delas publicadas no dia 8 de abril de 2024. Conforme a federação dos trabalhadores, as medidas reduzem as indenizações do Proagro em até 85%. Para a administração federal, trata-se de medidas para simplificar a ação e reduzir custos. A resolução de nº 5.126, uma das quatro de abril de 2024, baixou o limite de enquadramento no Proagro de R$ 335 mil para 270 mil, por ano agrícola e por beneficiário, independentemente da quantidade de empreendimentos amparados. Para o CMN, a iniciativa aumenta o foco do programa nos agricultores familiares e pequenos produtores. Simultaneamente, proporcionará uma economia estimada em R$ 1,2 bilhão até o final de 2025.

INVIABILIZANDO O PROAGRO

Resoluções do Conselho Monetário Nacional (CMN) que reduzem em até 85% a cobertura do programa federal que protege agropecuaristas de prejuízos causados por eventos climáticos, pragas e doenças sem método de controle:

RESOLUÇÃO N° 5.085, 29/6/2023
Utiliza a inscrição no Cadastro Ambiental Rural (CAR) para ampliar a vedação de enquadramento de empreendimento com perdas reincidentes no Programa de Garantia da Atividade Agropecuária (Proagro), afetando, principalmente, o agricultor com produção diversificada, imóvel situado em condomínio, em comodato e naqueles onde o agricultor tem mais de uma inscrição no CAR.

RESOLUÇÃO N° 5.488, 28/6/2024
Estabelece novas regras para o cálculo de alíquotas de adicional do Proagro Mais e do Proagro Tradicional, estabelecendo diferenças entre municípios que atingem até 12% no Proagro Mais e 23% no Proagro Tradicional.
- **Arroio do Tigre (milho: 8%**
- **Crissiumal (milho): 23%**

RESOLUÇÃO N° 5.125, 8/4/2024
O agricultor fica dispensado de entregar ao agente financeiro notas fiscais e comprovantes de aquisição de insumos, mas sofre dedução de 5% sobre o valor da cobertura.

RESOLUÇÃO N° 5.126, 8/4/2024
Reduz o limite de enquadramento no Proagro, por beneficiário, de R$ 335 mil para R$ 270 mil para custeio, por ano agrícola, independentemente da quantidade de empreendimentos amparados.

RESOLUÇÃO N° 5.127, 8/4/2024
Deduz até 50% a cobertura do Proagro. A resolução adéqua o valor indenizado às faixas de risco cobertas pelo programa, reduzindo o pagamento de indenizações em operações com emergência nos períodos de Zoneamento Agrícola de Risco Climático (Zarc), com risco 30% e 40%, respectivamente, em 25% e 50%.

RESOLUÇÃO Nº 5.128, 8/4/2024
Reduz a Garantia de Renda Mínima (GRM) de R$22 mil (culturas temporárias) e R$ 40 mil (culturas permanentes) para R$ 9 mil, por unidade familiar de produção agrária e ano agrícola.

RESOLUÇÃO Nº 5.198, 19/12/2024
Aumenta dedução do Zarc. Lavouras implantadas no risco 20%, 30% e 40% têm teto máximo de cobertura de, respectivamente, 85%, 75% e 50% do valor de indenização.

EXEMPLOS

Agricultor com financiamento pelo Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), com lavoura de trigo no município de Frederico Westphalen, com dedução pelo Zarc em janela de risco de 30%, de acordo com a resolução nº 5.127, tem redução de 25% na cobertura. Sofre outra redução de 20% em razão da resolução nº 5.488. Perde mais 5% na cobertura pela dispensa de apresentação de notas fiscais. Mesmo pagando a alíquota máxima do programa, esse agricultor, caso acione o Proagro, tendo perdido 100% da lavoura, terá direito a apenas 50% da indenização.

Agricultor localizado em município inviabilizado pela resolução nº 5.488, com adicional de 23%, perde 50% da indenização em razão do Zarc em janela de risco de 40%, conforme a resolução nº 5.127 e mais 30% em razão da resolução nº 5.198. Com a dispensa de nota fiscal, deixa de receber mais 5%. No total, a indenização, neste caso, é reduzida em 85%.

ARTE: LEANDRO MACIEL FONTE: FETAG





CAMPEREADA

PAULO MENDES
pmendes@correiodopovo.com.br

Os múltiplos Brasis e seus regionalismos

PAULO MENDES / ESPECIAL / CP



PAULO MENDES / ESPECIAL / CP



PAULO MENDES / ESPECIAL / CP



Voltou, o cronista voltou tão contente, e trouxe notícias urgentes, por isso decidiu voltar; o cronista, mesmo não querendo dizer, sem leitores não pode viver, sua arte é viver e contar... Estamos de novo escrevendo para vocês, meus amigos, depois de um breve intervalo onde fomos descansar alguns dias após um ano estafante e recarregar as baterias, como popularmente se costuma falar. Usei esses dias para uma passagem por Santa Catarina, estado vizinho, tão parecido conosco e, ao mesmo tempo, tão diverso. E a outra parte nos pagos da Bahia, terra de tantos escritores e artistas deste torrão brasileiro multifacetado, curioso, composto por uma gama tão diversificada de culturas de diferentes matizes.

Fazia certo tempo que não visitava a Ilha de Santa Catarina, Florianópolis, no lado mais meridional, na praia de Pântano do Sul, antigo reduto de pescadores e que, apesar dos avanços do progresso, ainda mantém ares de colônia açoriana. O regionalismo ali é latente, seja no folclore, na gastronomia e nos usos e costumes. Encontrei meu amigo Dário, do restaurante Canoa Grande. Uma figura, sempre atencioso, propagandista da beleza natural de seu lugar. "Voltaste Paulinho, isso aqui é um paraíso." Ele tem toda razão, é um paraíso mesmo. Lembro de décadas atrás quando conheci a ilha, era um guri gaúcho, fiquei encantado vendo as reuniões de antigos moradores e escutando suas ladainhas e risadas, reunidos em frente ao Bar do Arante, lugar icônico, onde seu Arante reinava absoluto contando seus antigos causos de cardumes, canoas e maresias.

Por outro lado, não conhecia a região de Ilhéus, no Sul da Bahia. Área conhecida como a Costa do Cacau. Fiquei em Itacaré, um outro paraíso desses muitos Brasis que felizmente temos e, eventualmente, não prestigiamos. Os baianos são tranquilos, amáveis, amistosos e bem-humorados. Eles sacam que os achamos meio molengas, mas levam na boa. "Com esse calor, temos que usar nosso tá lento", brincou comigo José Antônio, um guia bastante alegre e simpático. Além de solidário, porque ficou ao meu lado sempre que precisei descansar ao fazer uma trilha em meio à Mata Atlântica para conhecer a paradisíaca praia de Jeribucaçu (Jacaré de boca grande). Mas as praias urbanas de Itacaré, como a das Conchas, na foz do rio de mesmo nome, assim como a de Resende, da Tiririca (amada dos surfistas), Costa e Ribeira, são lindas e de águas tépidas, uma beleza para aquele agradável banho de mar.

> “É preciso valorizar isso, aproveitar as comidas, a música, linguajar e o sotaque, tudo tão diversificado e misturado.

Sempre que me convidam para falar em escolas, feiras e seminários, e o público é formado por crianças e jovens, digo que nosso Brasil tem uma riqueza impressionante em seu folclore, formado por muitas culturas, o que nos torna um povo eclético e etnicamente diverso. É preciso valorizar isso, aproveitar as comidas, a música, o linguajar e o sotaque, tudo tão diversificado e misturado. Somos um caleidoscópio cultural de natureza e pessoas. Cada região contribui, não é mais nem menos importante, porque é diferente. Nas diferenças residem a unidade e a grandeza.

Notas

Marcas de Quem Decide reconhece Santa Clara

■ A Cooperativa Santa Clara foi reconhecida no prêmio Marcas de Quem Decide como a mais lembrada e preferida pelos consumidores gaúchos na categoria lácteos. Além disso, a cooperativa se destacou entre as cinco melhores na categoria Cooperativa Agrícola. A 27ª edição do evento ocorreu nesta semana no teatro da Fiergs e reuniu grandes marcas e lideranças do Estado. "Estar mais um ano na lembrança dos gaúchos é motivo de grande satisfação para nós. Nossa história de 113 anos nos impulsiona a trabalhar incansavelmente para garantir a qualidade de nossos produtos em todas as etapas: desde os cuidados dedicados na casa do produtor, passando por 10 mil análises diárias, até a completa cadeia produtiva", disse Gelsi Belmiro Thms, presidente da Cooperativa Santa Clara.

É dura a vida no campo

Sávio Moura



COTAÇÕES & MERCADO

PREÇOS AO PRODUTOR (em R$) – Emater

Produto	Unidade	Mínimo	Médio	Máximo
Arroz em casca	saco 50 kg	75,00	81,24	94,00
Boi gordo	kg vivo	9,00	10,80	12,00
Búfalo	kg vivo	7,00	8,70	11,20
Cordeiro p/ abate	kg vivo	8,00	9,93	11,00
Feijão	saco 60 kg	140,00	213,00	540,00
Milho	saco 60 kg	64,00	69,67	76,00
Soja	saco 60 kg	124,50	127,60	133,00
Suíno	kg vivo	5,75	7,49	11,00
Trigo	saco 60 kg	69,00	71,92	73,00
Vaca	kg vivo	8,00	9,65	10,50

Semana de 24/03/2025 a 28/03/2025

BRASIL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	10.585,3	12,099,2
Feijão	3.249,3	3.293,1
Milho	115.722,8	122.760,2
Soja	147.382,0	167.369,5
Trigo	8.807,3	9.117,9

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	1.606,9	1.713,0
Feijão	2.856,3	2.853,4
Milho	21.058,5	21.143,8
Soja	46.029,8	47.450,7
Trigo	3.068,0	2.995,0

RIO GRANDE DO SUL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	7.159,8	8.295,8
Feijão	71,7	76,9
Milho	4.850,3	5.515,0
Soja	19.652,0	17.064,1
Trigo	4.187,0	4.085,09

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	900,6	951,9
Feijão	48,5	48,5
Milho	814,9	719,6
Soja	6.764,9	6.839,3
Trigo	1.342,0	1.288,1

Dados do 6° Levantamento de Safra 2024/2025 da Conab